

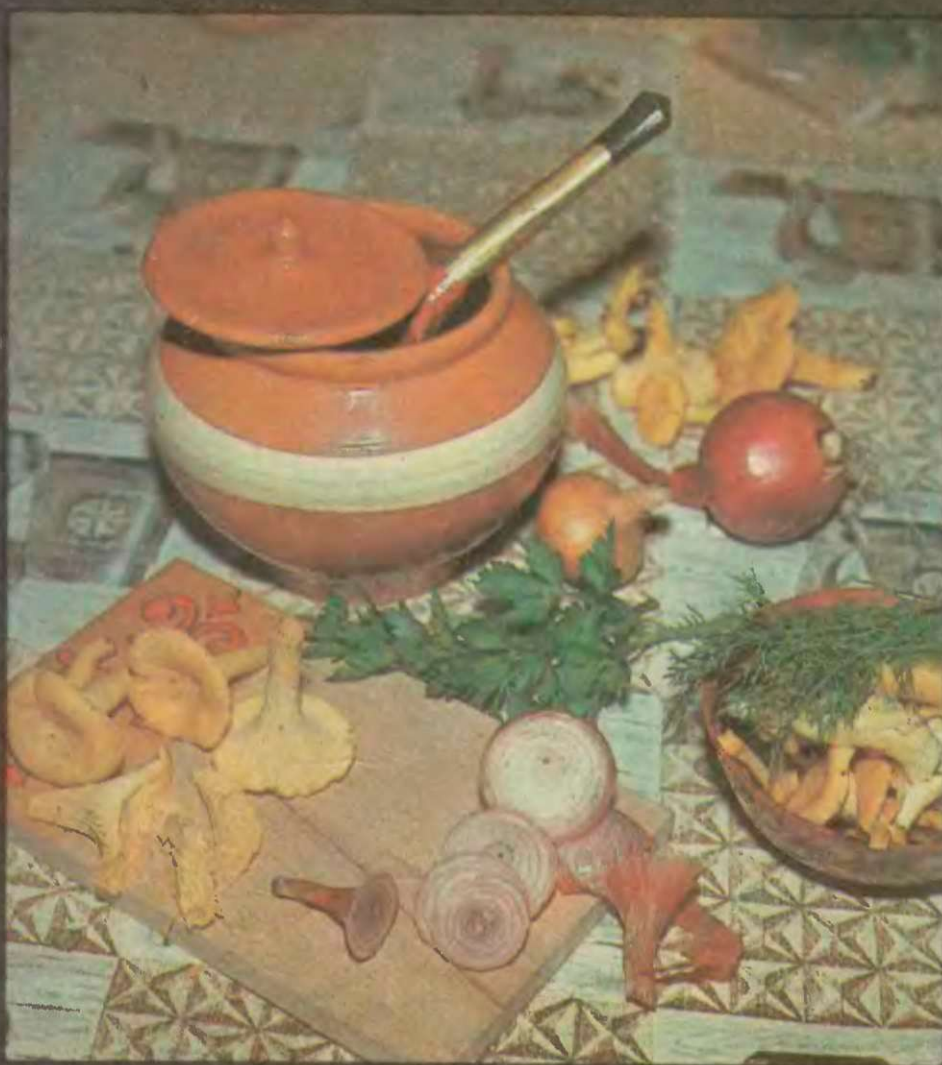
VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

А. А. КОЩЕЕВ

ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ

750 оригинальных рецептов



• ЭКОЛОГИЯ •

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
ЗАКУСКИ	5
Бутерброды с грибами	6
Салаты и винегреты с грибами	8
Закуски грибные разного приготовления	19
Закуски грибные с яйцом	36
Закуски рыбные с грибами	38
Икра грибная	39
Масло грибное	43
Грибы заливные	45
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	47
Супы крупяные с грибами	52
Супы картофельные с грибами	55
Супы овощные с грибами	56
Супы мясные и рыбные с грибами	69
Супы грибные с макаронными изделиями	73
Супы-расСоляники и солянки с грибами	75
Бульоны грибные	78
ВТОРЫЕ БЛЮДА	80
Грибы с овощами и фруктами	80
Грибы с крупами, макаронными изделиями и хлебом	102
Грибы с мясом и птицей	110
Грибы с рыбой и продуктами моря	132
Грибы со сметаной, сыром, брынзой и яйцом	144
ПИРОГИ, ПЕЛЬМЕНИ, ФАРШИ, НАЧИНКИ С ГРИБАМИ	163
Пироги	163
Пельмени	176
Фарши	178
Начинки с грибами	179
СОУСЫ ГРИБНЫЕ	181

А : А . К О Щ Е Е В

ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ

750

оригинальных рецептов

Москва
-ЭКОЛОГИЯ-
1992

ББК 36.992
К 55

Кошечев А. А.

К 55 Грибная кулинария. 750 оригинальных рецептов. М.: Экология, 1992.— 192 с.

Вниманию читателей предлагается 750 рецептов грибной кулинарии: первые и вторые блюда, закуски, бутерброды, пироги, пельмени, фарши, начинки с грибами, соусы, приправы. Рецепты — на любой вкус, причем лишь некоторые из них требуют разнообразных продуктов и приправ, большинство же просты и доступны.

Для широкого круга читателей.

3404000000- 214

К **037(01) 9 2** без обьявл

ББК 36 " 2

Издание для досуга

Кошечев Александр Аркадьевич

**ГРИБНАЯ КУЛИНАРИЯ
750 ОРИГИНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ**

Редактор *Л. И. Заблоцкая*
Художник обложки *В. А. Колпачников*
Художественный редактор *И. Г. Глебовский*
Технический редактор *Е. Б. Капралова*
Корректор *И. Б. Шеманская*

ИБ № 2841

Сдано в набор 20.01.92. Подписано в печать 24.02.92. Формат 84ХЮ8/32- Бумага типографская № 2. Гарнитура литературная. Печать высокая Усл. печ. л. 10 08. Усл. "кр.-отт. 10,5. Уч.-изд. л. 10,60. Тираж 200 000 экз. Заказ 67. «С»-5.

Издательство «Экология», 101000, Москва, ул. Мясницкая, 40а.

АИО «Принт». 101425, Москва, ГСП, К 51, ул. Петровка, 22.

Ордена Трудового Красного Знамени Чеховский полиграфический комбинат
Министерства печати и информации Российской Федерации
142300, г. Чехов Московской области

ISBN 5-7120-0395-3

© А. А. Кошечев, 1992

ПРЕДИСЛОВИЕ

Мир грибов богат и разнообразен. Грибы — настоящие космополиты. Их можно встретить на Крайнем Севере и у экватора. Однако основное их местообитание — богатые перегноем лесные, лесостепные и степные почвы. Поэтому по многообразию видового состава грибов с нашей страной не может сравниться ни одна другая.

В смешанных березово-сосново-лиственничных лесах Якутии произрастает множество различных маслят, моховиков, подосиновиков, подберезовиков и других грибов. Большое разнообразие грибов наблюдается в арктических заполярных широтах на Шпицбергене и Новой Земле: сыроежки, сморчки, грибы-зонтики, подосиновики, подберезовики и моховики. В высокогорных районах Алтая, Камчатки, Чукотки и даже Памира произрастают различные виды шампиньонов и копринусов; в кавказских лесах — кесарев, или царский, гриб и трюфели. В степных районах много шампиньонов, сморчков, грибов-зонтиков и степных белых грибов. И, конечно, наибольшие грибные скопления — на огромных лесных территориях нашей страны. Особенно урожайны молодые и средневозрастные смешанные леса, богаты грибами сосняки, березовые рощи. А вот старые глухие леса с сомкнутым древостоем грибников особенно не порадуют.

По пищевой ценности все съедобные грибы делят на 4 категории. К первой относят грибы с самыми высокими вкусовыми качествами: белый гриб, груздь настоящий и рыжик. Грибы второй категории: желтые грузди, подгруздки белые, шампиньоны, выращенные в культуре, шампиньоны обыкновенные, подосиновики (красно- и желто-бурый), масленки поздние и зернистые. Самая многочисленная — третья категория. В нее включены сморчки, строчки, лисички, моховики (желто-бурый, зеленый, пестро-красный), подберезовики, польский гриб, опенок осенний, шампиньон полевой, толстуха, валуй, сыроежки (болотная, буреющая, винно-красная, желтая, зеленая, зеленоватая, пищевая, серая, сереющая, сине-желтая), бе-

лянка, волнушка, груздь осиновый, подмолочник (молочай). К четвертой категории по пищевой ценности относятся козляк, зеленка, рядовки, колпак кольчатый, сыроежка охристая, подгруздок черный, горькушка, грузди перечный и черный, гладыш (млечник), краснушка (млечник сладковатый), серушка, скрипица.

Соленые, сушеные, маринованные, жареные и печеные, в пирогах и гарнирах — грибы хороши всегда. Это настоящий клад полезныx веществ. Количество белков в свежих грибах достигает 2—3 %, а в сушеных — 30 %. Во многих овощах и в мясе их гораздо меньше. Клетчатки в сухих грибах до 20 %, углеводов — около 15 %, много (до 10 %) различных жироподобных веществ, в том числе жирные кислоты, стерины, фосфатиды, эфирные масла, препятствующие отложению холестерина в организме человека. Богаты грибы и органическими кислотами (щавелевой, фумаровой, лимонной, винной). Что касается содержания витаминов, то и в этом грибы не на последнем месте. В них есть витамины С, РР, В₁ и В₂, О и каротин. Не обделены грибы и минеральными веществами.

Особо выделяются в грибах два вещества: гликоген — животный крахмал, которого растения не имеют, и фугин — белковое вещество, подобное хитину. Из-за большого количества фугина грибы плохо усваиваются, отягощают деятельность печени. Поэтому при заболеваниях печени, почек, а также желудочно-кишечного тракта употреблять их следует осторожно. Могут они вызвать обострение и у страдающих экземой. Существует мнение, что одноразовый прием грибов даже здоровым человеком не должен превышать 200 г свежих, 100 г соленых или 20 г сушеных. Однако хорошо измельченные и проваренные с другими продуктами, а также растертые в порошок грибы усваиваются лучше. Такие приправы обогащают вкусовые качества блюд.

В нашей книге собрано 750 рецептов грибной кулинарии: первых и вторых блюд, закусок, бутербродов, пирогов, пельменей, фаршей, начинок, соусов и приправ. Надеемся, многие из них будут вам в новинку и приготовленные по ним грибные деликатесы придутся по вкусу.

*...но всего лучше, благодетель,
рыжики соленные, ежели их из-
резать мелко, как икру, и, пони-
маете ли, с луком, с прованским
маслом... объединение!*

А. П. Чехов. Сирена

ЗАКУСКИ

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ
САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ С ГРИБАМИ
ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ РАЗНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ С ЯЙЦОМ
ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ С ГРИБАМИ
ИКРА ГРИБНАЯ
МАСЛО ГРИБНОЕ
ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ

Закусками называют небольшие порции острых и соленых кушаний, с которых начинается обед или ужин. Красиво оформленные закуски вызывают аппетит и украшают праздничный стол. Обычно к закускам относят салаты, винегреты, паштеты, заливные блюда, студни, отварное мясо, рыбу, домашнюю птицу, дичь, всевозможные соленья, маринады, сыры, колбасы, консервы, копчености и другие кулинарные изделия. Закуски могут быть холодными и горячими. Хорошо приготовленные закуски являются возбудителем пищеварительных желез — пусковым механизмом для выработки запального сока, о важности которого говорил академик И. П. Павлов.

Искусство приготовления закусок состоит в том, чтобы холодные закуски были охлаждены до 8 или 10 °С, а салаты посолены только перед подачей на стол. В процессе приготовления не рекомендуется смешивать охлажденные и теплые продукты. Особого внимания требует процесс украшения закусок. Фигурные кружочки моркови, цветные ломтики редиса и яблок, ломтики помидоров и огурцов надо располагать так, чтобы они не заслоняли и не закрывали основной продукт в блюде. Во всем должно быть чувство меры и красоты.

Закуски из грибов отличаются большим разнообразием. Достаточно положить один гриб на тарелку, например соленым груздь, и разрезать его на 4 части, как закуска уже готова. Если же к этому добавить кольца лука и ложку сметаны — получится совершенно новое блюдо с другими вкусовыми качествами.

С некоторыми закусками вы познакомитесь в данной книге. Другие рецепты можно найти в различных кулинарных руководствах и пособиях, а также в журналах «Работница», «Крестьянка», «Общественное питание». Самое главное — выбрать такое блюдо, которое у вас будет хорошо получаться.

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

Бутерброды с грибами. грибы (шампиньоны, подосиновики, подберезовики) хорошо вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле, добавить нарезанные грибы и тушить до готовности, затем все заправить сметаной, посолить. Холодную грибную массу положить на хлеб. Украсить мелкими шляпками грибов и зеленью.

200 г грибов, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны, соль.

Бутерброды лесные. Свежие рыжики очистить от мусора, посолить и оставить на 2 ч. Затем грибы уложить на ломтики хлеба, смазанные сливочным маслом, и сверху накрыть другим таким же ломтиком.

Бутерброды с маринованными грибами под майонезом. Ломтики хлеба смазать маслом, положить нарезанные маринованные или соленые грибы, украсить майонезом.

Бутерброд с солеными грибами. Соленые грибы промыть или же вымочить, мелко порубить ножом, добавить рубленый лук, заправить сметаной и уложить на хлеб.

200 г грибов 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны.

Бутерброд с яйцом и грибами. Ломтики хлеба слегка поджарить, охладить, намазать маслом, сверху уложить ломтики вареного яйца (белок) и закрыть их смесью, состоящей из измельченных грибов, яичного желтка, соли и горчицы. Сверху положить листик зелени петрушки.

Бутерброды с грибами и печеночным паштетом.

На ломтики хлеба нанести тонкий слой сливочного масла, на него положить паштет, сверху уложить тушенные в сметане грибы, заправленные мукой. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке до подрумянивания. Подать в горячем виде.

Бутерброды горячие с фаршем и грибами. Ломти черного формового хлеба обжарить с одной стороны. В фарш добавить крахмал, сметану, воду, нарезанные маринованные или соленые грибы, мелко изрубленный лук, заправить солью и перцем, взбить. Покрыть обжаренную сторону хлеба получившейся массой, затем в большом количестве жира прожарить бутерброд — сначала со стороны покрытой мясом, затем — с другой. При сервировке на каждый бутерброд можно положить жареное яйцо (глазунью) или жареный хрен.

4—6 ломтей черного хлеба, 20 г жира или маргарина, 150—200 г фарша, 1 чайная ложка картофельного крахмала, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки воды, 1 луковица, 100 г соленых или маринованных грибов, соль, перец, жир или растительное масло, хрен, 4—6 яиц.

Бутерброды горячие с грибами и помидорами. Грибы изрубить, потушить в маргарине, добавить муку, пассеровать; затем смешать с молоком или сметаной, варить, пока соус не загустеет; заправить. На каждый ломоть нанести толстый слой грибов, сверху положить» кружочки помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром. Лук можно также изрубить и потушить вместе с грибами. Бутерброды запекать в горячей духовке (275 °С) до тех пор, пока верхняя поверхность не подрумянится.

4—6 ломтей черного или белого хлеба, 150—200 г грибов, 1 столовая ложка масла или маргарина, 1—2 чайных ложки муки, стакана молока или сметаны, соль, перец, 1 помидор, 1—2 столовые ложки тертого сыра, 1 луковица.

Бутерброды с боровиками. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, посыпать солью, положить сверху кружочки сваренного вкрутую яйца, на которые уложить поджаренные маленькие шляпки боровиков. Украсить зеленью петрушки или сельдерея.

Бутерброд с грибами, зеленым луком и помидорами. В измельченные грибы добавить репчатый лук и сметану. Перемешать и поместить на ломтики ржаного

хлеба, смазанные сливочным маслом. Украсить ломтиками свежих помидоров и зеленым луком.

200 г соленых грибов, 4 ломтика хлеба, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 помидор, зеленый лук и 4 столовые ложки сметаны.

Бутерброды с грибным маслом. В сливочное масло, прогретое в комнате и взбитое до образования пышной массы, добавить измельченные тушеные грибы, измельченный на терке лук и снова взбить. Полученным маслом намазать ломтики ржаного хлеба, сверху положить тонкий ломтик ветчины. Украсить дольками красного помидора, огурца, редиса и зеленого укропа.

4 столовые ложки измельченных тушеных грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, помидор, редис, огурец, зелень укропа.

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ С ГРИБАМИ

Салат из свежих грибов. Грибы вымыть, отварить, нарезать кубиками, лук измельчить, залить сметаной, добавить соль и все перемешать. Украсить маленькими грибами и зеленью.

200 г свежих грибов, 30 г репчатого лука, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, укроп, соль.

Салат грибной. Соленые, маринованные или квашеные грибы вымочить по надобности, дать воде стечь, мелко изрубить. Добавить рубленый лук и сметану.

200 г грибов, 1 луковица или 50 г зеленого лука, сметана.

Салат грибной с луком-пореем и сметаной. Нарезанные кубиками и сваренные в воде грибы смешать со сметаной и нашинкованным луком, добавить грибной отвар, заправить лимонным соком и солью. На дно блюда положить листья салата и на них грибы.

300 г грибов, 200 г сметаны, 100 г лука-порея, молотый перец, соль, лимонный сок, салат, лавровый лист (положить в подсоленную воду при отваривании грибов).

Салат с лимонным соком и майонезом. Очищенные и тщательно промытые грибы отварить, отцедить, сразу же положить в лимонный сок и тщательно перемешать. Когда грибы впитают в себя сок, отцедить их, нарезать по длине тонкими ломтиками, положить в салатник, перемешать сначала с растительным маслом, а затем с майонезом, посыпать мелко нарезанной зеленью

петрушки и поставить на несколько минут в холодильник.

0,5 кг свежих грибов, сок 3 лимонов, майонез, зелень петрушки, 2 столовые ложки растительного масла.

Салат из свежих белых грибов. Готовить его не труднее, чем другие грибные салаты. Для этого достаточно взять нарезанные кусочками грибы, отварить их в подсоленной воде в течение 15—20 мин, слить воду, прибавить нашинкованный лук, уксус и растительное масло по 2 столовые ложки — и салат готов.

500 г грибов, 1—2 головки лука, по 2 столовые ложки уксуса и растительного масла.

Салат грибной с майонезом. Маринованные грибы порезать ножом, добавить зеленый лук, ломтики вареного яйца, заправить майонезом.

200 г грибов, 30 г -зеленого лука, 1 яйцо, майонез.

Салат из свежих рыжиков. Отобранные рыжики ошпарить крутым кипятком, выдержать в нем 1—2 мин, добавить поджаренный лук, посолить, перемешать, заправить сметаной и перцем и тушить в духовом шкафу 5—10 мин.

Салат из свежих обабков с зеленым луком. Отваренные в подсоленной воде грибы нарезать крупными ломтиками, добавить (кусочками) вареный картофель, круто сваренное яйцо, свежие огурцы. Все перемешать, залить майонезом и посыпать зеленым луком.

Салат из сыроежек. Молоденькие сыроежки прокипятить в соленой воде, откинуть на решето, остудить, заправить зеленым луком, растительным маслом. Подавать с горячим картофелем.

300 г сыроежек, 1 горсть лука зеленого, 2 столовые ложки масла растительного, 1—2 столовые ложки тертого сыра, 3 шт. вареного картофеля.

Салат из маслят. Приготовленные маслята варить в подсоленной воде 20—25 мин, откинуть на дуршлаг, охладить, нарезать ломтиками, добавить репчатый лук, растительное масло. Перед подачей на стол заправить рубленой зеленью лука и укропа.

200 г грибов, 3 головки лука, 1 столовая ложка растительного масла, соль и зелень по вкусу.

Салат грибной со свеклой. Сушеные грибы промыть, замочить на 2—3 ч, а затем сварить до готовности. Нарезать соломкой, смешать с вареной свеклой, нашинкованным репчатым луком, посолить и заправить салатной заправкой.

50 г сушеных грибов, 200 г свеклы, 1 луковица, 80 г салатной заправки. Для заправки: 2 столовые ложки уксуса, 4—5 столовых ложек растительного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Салат из шампиньонов и картофеля. Отваренные шампиньоны, картофель нарезать мелкими кубиками, добавить репчатый лук и зеленый горошек, зелень петрушки, заправить майонезом.

300 г картофеля, 150 г шампиньонов, 70 г зеленого горошка, 50 г зелени петрушки и полстакана майонеза.

Салат из трутовика серно-желтого. Свежие молодые грибы нарезать тонкими ломтиками и варить в подсоленной воде около часа. Отвар слить, грибы положить в салатник, охладить и залить сметаной, посыпать репчатым луком, заправить уксусом.

250 г грибов, 4 столовые ложки сметаны, 30 г лука, уксус и соль.

Салат из свежих грибов с картофелем и сельдереем. Очищенные картофель и корень сельдерея отварить в подсоленной воде, добавить отваренные ломтики свежих грибов, смешать и заправить майонезом.

150 г грибов, 200 г картофеля, 30 г сельдерея, 30—40 г майонеза.

Салат из шампиньонов с огурцом. Отваренные шампиньоны, свежие огурцы и круто сваренные яйца нарезать и перемешать, залить майонезом, добавить сахар и снова перемешать. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью укропа.

750 г шампиньонов, 5—6 яиц, 3 свежих огурца небольшого размера, 200 г майонеза, 1 чайная ложка сахарного песка, соль, перец, укроп по вкусу.

Салат из опят и редьки. Опята нарезать и потушить с растительным маслом 15—20 мин, посолить и охладить. Редьку натереть на крупной терке, смешать с опятами, полить все растительным маслом и посыпать зеленью петрушки.

2 небольшие редьки, 15 опят, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, соль.

Салат грибной с зеленым горошком. Соленые грибы нарезать кусочками, добавить к ним нашинкованный репчатый лук, вареный картофель, зеленый горошек. Перемешать и заправить майонезом.

600 г грибов, 2 головки репчатого лука, 100 г зеле-

ного горошка, 100—150 г картофеля, майонез, соль по вкусу.

Салат-коктейль с шампиньонами. Вареные шампиньоны нарезать ножом и смешать с мелко нарезанным, маринованным в вине и лимонном соке луком. В бокал положить кочанный салат, нарезанный соломкой. На него шампиньоны с луком. Залить соусом из сметаны и майонеза. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Украсить полосками перца и зеленью петрушки.

150 г шампиньонов, 50 г репчатого лука, сок одного лимона, 100 г сухого белого вина, 75 г кочанного салата, 50 г соуса, перец и 40 г зелени петрушки.

Салат из маринованных краснокочанов со сметанным соусом. Грибы крупно нашинковать, добавить репчатый лук, зеленый консервированный горошек и заправить сметанным соусом.

300 г грибов, 150 г зеленого горошка, 1—2 головки репчатого лука. Для приготовления сметанного соуса взять 150 г уксуса, разбавить его таким же количеством воды, добавить 1 яичный желток и взбить на пару до загустения. Затем добавить 150 г сметаны, соль и перец по вкусу. Сметанный соус можно заменить готовым майонезом.

Салат по-немецки. Вареные лисички покрошить лопшой, приправить подсолнечным маслом, толчеными сухарями, лимонной цедрой. Салат готов.

100—150 г лисичек, 1—2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка сухарей толченых, цедра лимонная по вкусу.

Салат из шампиньонов по-венгерски. Отваренные в воде шампиньоны нарезать ломтиками и заправить густым соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, сахара, молотого перца и растворенного в воде желатина.

200 г грибов, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса или лимонного сока, 3 г сахара, 1 г желатина, соль и перец по вкусу.

Салат из свежей капусты с грибами. Свежую капусту нарезать мелкой соломкой, перетереть с солью. Отдельно отварить сушеные грибы, нарезать их соломкой и поджарить вместе с луком на растительном масле. Соединить с капустой, полить лимонным соком, посыпать сахаром и молотым перцем. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки или кервеля.

150 г капусты, 10 г сушеных грибов 1 головка репчатого лука, 15 г растительного масла, 2 ломтика лимона, сахар, соль, перец, зелень по вкусу.

Салат картофельный с грибами на растительном масле. Готовить непосредственно перед подачей на стол. Вареный картофель нарезать кубиками, перемешать с нарезанными маринованными грибами, слегка посыпать сахарным песком, мелко нарезанным луком и заправить растительным маслом.

2 шт. вареного картофеля, 100 г маринованных грибов, 1 чайная ложка сахара, 1-2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Салат картофельный с грибами на сметане. Грибы вымыть, нарезать полосками, отварной картофель нарезать кубиками, лук мелко нарубить. В сметану замешать соль, перец, лук, грибы, в последнюю очередь картофель.

400 г отварного картофеля, 300 г соленых или маринованных грибов, 50 г репчатого лука, 1 стакан сметаны, перец, соль.

Салат грибной с картофелем. Соленые или отваренные свежие грибы, вареный картофель, яйца, лук, огурец, помидоры нарезать и смешать с заправкой. Украсить дольками яйца, тонко нарезанными ломтиками помидора, веточками зелени петрушки и укропа.

350 г соленых или отваренных свежих грибов, 3 картофелины, огурец, 2 головки репчатого лука, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца. Для заправки: стакан сметаны, соль, сахар, горчица, укроп и зелень петрушки.

Салат грибной с тертым яблоком. Отваренные в слегка подсоленной воде грибы с плотной мякотью нарезать тонкими дольками, добавить нарезанные кружками отварной картофель, репчатый лук, 2—3 тертых яблока покислее и перемешать все это с несколькими ложками сметаны.

Салат из печеных грибов. Подготовленные моховики положить в кастрюлю шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить и поперчить. Запечь в духовке. Готовые грибы выложить на тарелки, полить выделившимся соком, заправить растительным маслом, лимонным соком и посыпать рубленой зеленью укропа.

500 г грибов, 50 г растительного масла, половина лимона, соль, зелень, перец по вкусу.

Салат из свежемаринованных шампиньонов. Сварить маринад из белого вина, растительного масла, уксуса. Добавить соль, один лавровый лист, 10 горошин перца. В кипящую жидкость опустить свежие мелкие шляпки шампиньонов и варить их 30—40 мин. Снять с огня. Выдержать 2—3 дня в маринаде и использовать для закуски в холодном виде.

400 г шампиньонов, 200 г вина, 100 г масла, 10 г уксуса, специи.

Салат из овощей с грибами. Отварные картофель, морковь, свежие огурцы нарезать брусочками. Соленые или маринованные грибы и лук нарезать соломкой, чеснок натереть на мелкой терке. Все заправить майонезом, выложить в салатницу и украсить зеленью. Составные части салата можно разложить в салатницы отдельными группами, а соус подать отдельно в соуснике.

200 г картофеля, 150 г соленых грибов, 100 г моркови, 100 г свежих огурцов, 100 г консервированного горошка, 1 луковица, 1 долька чеснока, $\frac{1}{2}$ г стакана сметаны, 2 столовые ложки майонеза, зелень.

Салат из шампиньонов и яиц. Шампиньоны промыть и отварить в подсоленной воде. Охлажденные грибы нарезать ломтиками. Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками. Яйца соединить с грибами и заправить уксусом и растительным маслом. Салат посыпать зеленью.

300 г свежих шампиньонов, яйца, 15 г уксуса, 35 г растительного масла, петрушка, укроп.

Салат из маринованных грибов с яйцом и зеленым горошком. В крупно нарезанные маринованные грибы добавить порубленное яйцо, консервированный зеленый горошек, нарезанный зеленый лук, соль, сметану. Все перемешать, выложить горкой в салатник, залить сметаной и украсить луком и ломтиками вареного яйца.

200 г грибов, 75 г лука, 75 г сметаны, 1 яйцо, соль и зеленый горошек.

Салат из соленых груздей. На праздничном столе смотрится красиво. Крупные шляпки груздей разрезать на части, но не перемешивать, а оставить на месте. Сбоку на тарелку положить нашинкованный репчатый лук, с другой стороны — зеленый горошек и все это полить смесью растительного масла с горчицей, перцем и корицей.

500 г груздей, 5 столовых ложек зеленого горошка, 1 головка лука, 2 столовые ложки готовой горчицы и 3 столовые ложки растительного масла.

Салат из соленых грибов и овощей. Хорошо промытые грибы и соленые огурцы нарезать ломтиками. Отварить в подсоленной воде картофель в кожуре и морковь. Свеклу отварить без соли. Овощи охладить и нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами. Свежую белокочанную капусту мелко порубить. Подготовленные продукты соединить и заправить растительным маслом, сахаром и солью. Перемешать, выложить в салатник, украсить зеленью после заправки перцем.

100 г соленых грибов, 40 г огурцов, 30 г лука, 100 г картофеля, 40 г свеклы, 30 г моркови, 50 г капусты, 25 г масла, 5—6 г сахара.

Салат грибной с сыром (по-голландски). Шампиньоны нарезать кусочками, смешать с нарезанным кубиками сыром и сливками, добавить перец и соль.

400 г вареных шампиньонов, 400 г твердого сыра, 200 г сладких сливок.

Салат (по-заволжски). Нарезанные овощи прокипятить вместе с грибами в небольшом количестве воды. Когда вода закипит, грибы вынуть, нарезать соломкой и снова положить в кастрюлю. Посолить, добавить лук и на малом огне оставить томиться. Когда вода выкипит, добавить черный перец, мяту, цедру с лимона, половину чеснока, лавровый лист и дать еще потомиться 3—4 мин, перемешать и прогреть 5 мин. Сметану сдобрить чесноком и красным перцем. Выключить огонь и полить свеклу соком лимона, дать постоять 2 мин. Заправить сметаной и подать после мясных блюд.

1 кг свеклы, 250 г моркови, 5 сушеных грибов, 1 луковица, половина лимона, 100 г сметаны, 8 зубчиков чеснока, 8 зерен черного перца, 3 лавровых листочка, половина чайной ложки красного перца, 1 чайная ложка мяты, 1 чайная ложка соли.

Салат из грибов и помидоров (по-португальски). Помидоры разрезать на 4 части, грибы нарезать кусочками, картофель кубиками. Все смешать с салатной заправкой, добавить немного мелко нашинкованного лука, соль и острый соус.

300 г вареных свежих грибов, 300 г помидоров, 200 г картофеля, сваренного в мундире, 200 г салатной заправки.

Салат овощной с яйцом (по-чешки). Сельдерей и свеклу нарезать кубиками, лук нашинковать. Яйца разрезать на 4 части. Все продукты смешать, залить салатной заправкой, добавить соль и острый соус.

100 г вареных белых грибов, по 200 г вареного сельдерея, вареной свеклы, сваренных вкрутую яиц, 100 г репчатого лука, 200 г салатной заправки.

Салат из соленых рыжиков. Рыжики нарезать мелкими полосками, а очищенный лук и яблоки — брусочками. Перемешать, заправить перцем и сахаром, полить маслом. Украсить кольцами лука или измельченной зеленью.

250 г рыжиков, 100 г репчатого лука, 1 яблоко, 3 столовые ложки растительного масла, перец, сахар по вкусу.

Салат «Минский». Отварить в подсоленной воде шампиньоны. Для улучшения вкусовых качеств грибов в воду добавить еще лимонную кислоту по вкусу. Отваренные таким способом шампиньоны нарезать кусочками, добавить вареный картофель (брусочками), нашинкованную квашеную капусту, посыпать сахарным песком, полить растительным маслом и украсить зеленью.

200 г шампиньонов, 4 клубня картофеля, 1 луковица, 200 г квашеной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 1 %-ного раствора лимонной кислоты и 1 чайная ложка сахарного песка.

Салат «Беларусь». Нарезать кубиками отварной • картофель, свежую капусту, репчатый лук, соленые огурцы, маринованные грибы. Все перемешать и оставить на 2—3 мин. Затем полить уксусом или соком лимона, подсолнечным маслом и снова перемешать.

500 г картофеля, 150 г грибов, 2 луковицы, 200 г капусты, 100 г огурцов, 3 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка сахара; 1 столовая ложка уксуса, соль, зелень по вкусу.

Салат из отварного языка с грибами. Язык очистить от кожи и нарезать брусочками. Грибы и вареное куриное мясо также нарезать брусочками. Все смешать и залить сметанным соусом. Выложить в салатницу и украсить грибами и зеленью.

1 свиной язык, 200 г куриного мяса, 200 г маринованных или соленых грибов, 3—4 стакана сметанного соуса, зелень.

Салат с грибами пестрый эстонский. Грибы положить в салатницу, добавить мелко нарезанный сыр, яблоко, помидор, вареную колбасу или нежирную ветчину, залить сметаной, добавить соль, горчицу, сок лимона, перемешать и украсить зеленью петрушки.

1 стакан мелких маринованных грибов (рыжиков, шампиньонов, опят, белых), 100 г твердого сыра, 1 — 2 яблока, 2 помидора, 100 г вареной колбасы или нежирной ветчины, 1 стакан сметаны, соль, горчица, сок лимона, зелень петрушки.

Салат из шампиньонов с окороком под белым вином. Грибы нарезать ломтиками, окорок — кубиками, смешать, залить вином, слегка посолить.

500 г вареных шампиньонов, 300 г вареного окорока, 200 г белого вина.

Салат из шампиньонов с вареным окороком и спаржей. Нарезанные кусочками окорок, спаржу и шампиньоны смешать с майонезом, приправленным мелко нарезанной зеленью, добавив соус уорчестер и соль. Соус уорчестер приготовить из смеси черного перца, гвоздики, имбиря, лука, мясного бульона, муки, соли, сахара и винного уксуса.

300 г вареных шампиньонов, 350 г окорока, 200 г консервированной спаржи, 250 г майонеза, зелень петрушки, укропа.

Салат из сыроежек с зеленым луком. Очищенные и промытые сыроежки отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, охладить, заправить растительным маслом, украсить зеленым луком.

500 г сыроежек, 2 столовые ложки растительного масла, зеленый лук.

Салат из белых грибов. Отваренные грибы нарезать дольками, посыпать черным перцем, полить растительным маслом и уксусом. Украсить кистью рябины.

500 г свежих грибов, 2 столовые ложки растительного масла, уксус, перец, кисть рябины.

Салат из белых грибов (вариант). Грибы отварить в подсоленной воде, отвар слить, грибы охладить и мелко нарезать, добавить нашинкованный лук и заправить смесью уксуса, растительного масла, соли, перца и горчицы. Уложить в салатницу, украсить дольками помидора и зеленью.

200 шт. свежих грибов, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка столового уксуса, 1 чайная ложка готовой горчицы, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Салат из вешенок. Промытые грибы нарезать тонкими ломтиками, потушить в сливочном масле и охладить. Репчатый лук, яйца, помидоры и яблоки нарезать

тонкими кружочками. Все продукты уложить слоями на блюдо, сверху полить сметаной, заправить яблочным соком, сахаром и солью.

Салат из кукурузы с грибами. Отварить промытые шампиньоны, охладить и нарезать ломтиками в виде лапши. Смешать грибы с вареными зернами кукурузы молочной спелости, добавить измельченный репчатый лук и заправить растительным маслом, уксусом, сахаром, солью и перцем. Посыпать салат рубленым яйцом и зеленью.

На 4 порции: 150 г свежих грибов (шампиньонов), 150 г зерен кукурузы, 1 головка репчатого лука, растительное масло, уксус, сахар, соль, перец, рубленая зелень укропа.

Салат из языка с грибами. Отварной язык, филе курицы, сельдерей и грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить лимонный сок, соль и перец. Залить смесью приготовленные продукты и осторожно перемешать.

250 г отварного языка, 150 г вареного филе курицы, 200 г маринованных грибов, 100 г вареного сельдерея, 1 стакан майонеза, полстакана сметаны, соль, перец, лимонный сок.

Салат из вешенки и картофеля. Соленые вешенки нарезать дольками, добавить вареный картофель, ломтики огурца и кольца лука. Заправить солью, сахаром и горчицей по вкусу. Осторожно перемешать и залить сметаной.

300 г соленых вешенок, 200 г вареного картофеля, 1 огурец, 1 головка лука, 1 стакан сметаны, соль, сахар, горчица по вкусу.

Салат из папоротника-орляка и вешенки. Вешенку соленую промыть и нарезать дольками. Соленый папоротник-орляк промыть в проточной воде, вымочить в течение 2—3 ч и мелко порезать. Добавить вареный картофель, перемешать и залить оливковым маслом.

50 г папоротника-орляка, 100 г соленых вешенок, 100 г вареного картофеля. 1—2 столовые ложки оливкового масла.

Винегрет с грибами. Если взять соленые грибы и вареный картофель, нарезанный ломтиками, добавить свежие или соленые огурцы, квашеную капусту, растительное масло, заправить зеленым луком, перцем, горчицей и уксусом, то получится винегрет довольно острый и вкусный.

100 г соленых грибов, 100 г вареного картофеля, 100 г свежих или соленых огурцов, 50 г квашеной капусты, 1 чайная ложка растительного масла, зеленый лук, перец, горчица, уксус.

Винегрет грибной со свеклой. Соленые грибы мелко нарезать ножом. Отваренный картофель, свеклу и свежий огурец нарезать мелкими кубиками. Головку лука нарезать кольцами. Все соединить с грибами и полить смесью растительного масла и лимонного сока и украсить ломтиками вареной моркови или свеклы, кольцами репчатого лука и зеленью петрушки.

200 г соленых грибов, 2 головки лука, 1 небольшая свекла, 2 клубня картофеля, 1 свежий огурец, 4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 столовые ложки лимонного сока или раствора лимонной кислоты, соль, сахар, зелень петрушки по вкусу.

Винегрет грибной со стручками фасоли. 2 вареных клубня картофеля и 1 вареную свеклу очистить от кожуры, нарезать кубиками и добавить стакан консервированных стручков фасоли. Перемешать и соединить с мелко нарезанными солеными огурцами. Положить в тарелку, украсить ломтиками соленого огурца, полить соком лимона и растительным маслом.

2 вареные картофелины, 1 вареная свекла, 1 стакан фасоли, 200 г соленых грибов, 1 соленый огурец, сок лимона, растительное масло.

Винегрет «Покровский». Вымыть и очистить яблоки от кожицы, семян и сердцевины. Отварить чернослив, сварить свеклу (в кожуре), картофель. Очистить и подтолок чеснок. Все нарезать мелкой соломкой и смешать с квашеной капустой, чесноком, посолить по вкусу и заправить майонезом. Хорошенько перемешать. Готовый винегрет выложить в салатницу горкой и украсить грибами, черносливом, вареным яйцом, а также зеленью.

20 г яблок, 20 г чернослива, 25 г картофеля, 25 г свеклы, 40 г квашеной капусты, 30 г соленых грибов, 2—3 зубчика чеснока, 40 г майонеза, 25 г яйца, соль и зелень по вкусу.

Винегрет с маринованными грибами и путассу. Отварные свеклу, картофель, морковь, рыбу, а также огурец и лук нарезать ломтиками, смешать, заправить, добавив грибы.

300 г отварного путассу, 150 г нарезанных маринованных грибов, 2 свеклы, 2 картофелины, 1 мор-

ковь, 1 головка репчатого лука, 1 соленый огурец, $\frac{1}{2}$ стакана салатной заправки или растительного масла.

Винегрет с мидиями и грибами. Вареные свеклу, картофель, морковь, а также мидии, грибы и лук нарезать тонкими ломтиками, смешать и заправить.

200 г вареных мидий, 200 г соленых грибов, 1 свекла, 2 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 столовые ложки нарезанного зеленого лука, 1—2 стакана салатной заправки.

ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ РАЗНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ассорти овощное с грибами. Свежие грибы мелко нарезать и обжарить в масле, после обжаривания добавить к грибам сметану и, продолжая нагревать, дать сметане немного выпариться. Отобрать плотные помидоры среднего размера, ошпарить их кипятком, снять с них кожицу, разрезать пополам и обжарить в масле. Молодые кабачки очистить, нарезать кружочками и также обжарить в масле, предварительно обваляв их в муке. После этого в смесь добавить сметану и довести ее до кипения. Отварной картофель положить на середину блюда, а вокруг разложить жареные грибы, помидоры и кабачки.

800 г картофеля, 300 г грибов, по 600 г помидоров и кабачков, 150 г сметаны, 80 г масла.

Гренки с соусом из шампиньонов. Нарезать черствый пшеничный хлеб ломтиками толщиной 1 см. Быстро смочить в молоке, взбитом яйце и обжарить в сильно разогретом фритюре. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать ломтиками и тушить до мягкости, добавив немного подсоленной воды и сливочного масла. Взбить желтки с молоком и залить грибы. Добавить соли и черного перца по вкусу. Варить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая. Снять с плиты и вылить на поджаренные гренки. Подавать в горячем виде. Можно посыпать тертым сыром.

300 г шампиньонов, 6 столовых ложек сливочного масла, 3 яйца, 1,5 стакана молока, соль, черный перец по вкусу, 400 г черствого пшеничного хлеба

Гренки с грибами на свином филе. Потушить в смеси из столовой ложки воды и столовой ложки сливочного

масла последовательно мелко нарезанные лук, грибы, ветчину и очищенный от кожицы и мелко нарезанный помидор. Тушить, пока не испарится вода (около 10 мин), после чего добавить пассерованную без жира муку, снять с огня и тщательно перемешать со сметаной, солью по вкусу и черным молотым перцем. Разрезать свиное филе на 4 ломтика толщиной 3 см, нашинговать их чесноком, уложить на противень, добавить немного сливочного масла и белого вина и запечь в духовом шкафу. Поджарить на сливочном масле 4 ломтика хлеба и залить их соусом, который образовался при жарении мяса. Положить на каждую гренку по ломтику филе, покрыть тушеными грибами и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

100 г грибов, 100 г ветчины, 1 головка лука, 1 помидор, 1 столовая ложка муки, 100 г сметаны, 1 столовая ложка воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 ломтика хлеба, чеснок, белое вино, соль, перец.

Гренки с грибным паштетом (грибные мазанки). Отварить промытые сушеные грибы, мелко нарезать, пропустить через мясорубку, обжарить с мелко нарезанным репчатым луком, добавить муку, сметану и тушить несколько минут. Затем добавить сырой яичный желток, соль и перец, все перемешать. Нарезать хлеб ломтиками, обмакнуть их в молоко и поджарить с обеих сторон. Затем намазать приготовленным грибным паштетом, посыпать тертым сыром, сверху положить по кусочку сливочного масла, поместить гренки на противень и поставить в горячую духовку на 10—15 мин.

200 г пшеничного хлеба, 5 сушеных грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 средняя луковица, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 яичный желток, 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Гренки с сушеными грибами. Сушеные грибы отварить до мягкости, мелко нарубить, обжарить. Слегка обжаренную муку растереть с маслом, развести грибным отваром и сметаной. Заправить смесь солью, перцем и тушить на небольшом огне 15 мин. Батон нарезать кружочками, поджарить. На каждый ломтик хлеба уложить тушеные грибы, посыпать их тертым сыром, положить на противень и запекать в духовке до румяного цвета.

1,5 батона белого хлеба, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки вымоченных и измельченных грибов,

1/2 столовых ложки муки, 100 г сметаны, небольшая луковица, тертый сыр.

Грибы соленые. Засолить грибы можно холодным и горячим способом. Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, сыроежки, кладут их в холодную воду на 5—6 ч, а рыжики только промывают. Подготовленные грибы укладывают слоями в посуду, перекладывая укропом и листьями черной смородины, солят. На 1 кг груздей, волнушек, сыроежек берут 50 г соли, а на 1 кг рыжиков 40 г. Можно добавить пряностей — лавровый лист, перец черный горький и душистый. Посоленные грибы закрывают тканью, кладут деревянный круг с легким грузом. Когда грибы осядут, к ним добавляют новые. Если через 5—6 дней рассола в грибах мало, то увеличивают груз. Грибы созревают через 1—1,5 мес.

При засолке горячим способом подготовленные грибы кладут в кипящий 3%-ный рассол и варят 10 мин, затем откидывают на решето, укладывают в посуду, пересыпая солью (2—3 столовые ложки на 1 кг грибов), добавляют лавровый и смородиновый лист, укроп, чеснок. Сверху кладут деревянный круг и гнет.

Грибы маринованные. Для маринования хороши белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, опенки, лисички. Предварительно грибы очищают, сортируют по размерам, у маслят удаляют кожицу, затем укладывают в кастрюлю, добавляют на 1 кг грибов 1/2 стакана воды, 1,5 столовые ложки уксуса, соль, перец, гвоздику, корицу, укроп и варят 25—30 мин. Когда грибы готовы — осядут на дно, их надо снять с огня, дать остыть и переложить в стеклянную посуду.

Грибы соленые с горячим картофелем. Такое блюдо можно приготовить не только утром перед уходом на работу или вечером после работы, но и для праздничного стола. Представьте себе, что на тарелке лежит большая шляпка белого груздя, засоленного вами еще летом. На ней уложены кольца лука, а на второй тарелке — 2 большие очищенные горячие картошки, сваренные в подсоленной воде. Рядом с горячим и рассыпчатым картофелем — кусочек сливочного масла (10 г). За такое блюдо хозяйке всегда говорят спасибо.

Грибы с луком-пореем. Очищенный лук-порей нарезать кружочками и обжарить в масле. Добавить на-

резанные соломкой свежие грибы, растертый тмин, соль (если надо — воду) и тушить до готовности грибов. Можно добавить сливки. Подавать как самостоятельное блюдо к отварному картофелю или как салат.

300 г грибов (свежих), 400 г лука-порея, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки тмина, соль.

Грибы, запеченные в молочном соусе. Подготовленные свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновники, шампиньоны) нарезать кубиками и обжарить. Затем соединить грибы с молочным соусом средней густоты, посолить и довести до кипения. Выложить грибы на маленькую сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавая, полить растопленным сливочным маслом или маргарином.

250 г грибов, 20 г масла, 100 г молочного соуса (столовую ложку муки размешать с ложкой масла и заварить $\frac{1}{2}$ стакана молока), 15 г сыра.

Грибы в сметане с молодым картофелем. Свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить в масле, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить. Сварить молодой картофель. При подаче грибы положить на середину блюда, а по краям уложить отварной молодой картофель и посыпать его мелко нарезанным укропом.

Грибы в сметане. Очищенные и промытые грибы нарезать и потушить в собственном соку до полного его выкипания, затем добавить пассерованный лук, растительное масло и обжарить в течение 5—10 мин. К готовым грибам добавить сметану, все перемешать и довести до кипения. Подать с отварным картофелем, посыпав укропом.

1 кг свежих грибов, 80 г репчатого лука, 160 г сметаны, 45 г растительного масла, 30 г укропа.

Грибы в сметане (по-русски). Шляпки грибов порезать на куски, ножки — кружочками. Посолив, положить их в сотейник, залить немного водой (иначе пригорит) и поставить на огонь. Когда жидкость выкипит, залить доверху сметаной (грибы должны быть ею закрыты) и — в духовку.

Грибы в сметанном соусе. Шляпки белых грибов нарезать дольками и жарить на сковороде с маслом, залить сметанным соусом и довести до кипения. Затем выложить грибы в порционную сковороду, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

Перед подачей посыпать укропом. Для приготовления соуса муку пассеровать на масле, развести сметаной, добавить бульон, проварить и процедить через ситечко.

200 г свежих белых грибов, 10 г масла, 5 г сыра, 5 г муки, 50 г сметаны.

Грибная смесь в сметане (венгерская кухня). Свежие грибы разные промыть и нарезать тонкими ломтиками. Добавить поджаренный лук, залить сметаной и посолить, заправить красным перцем и зеленью петрушки. Тушить на слабом огне до уваривания сока. Заправить мукой и довести до кипения. Подавать с яичницей и гренками.

1 кг грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 350 г сметаны, соль, перец, петрушка.

Грибы с майонезом. Отваренные горячие грибы отделить от жидкости, положить в лимонный сок и перемешать. Минут через 20 нарезать их тонкими ломтиками, уложить в салатник, перемешать с растительным маслом, после этого добавить майонез и снова перемешать, посыпать зеленью петрушки и поставить минут на 5—6 в холодильник.

500 г грибов, сок 3 лимонов, 2 столовые ложки растительного масла.

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски). Свежие грибы, отваренные в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обвалять во взбитой яичной смеси, затем в толченых сухарях и обжарить в смальце.

500 г грибов, 2 яйца, 3 столовые ложки смальца, 1 стакан толченых сухарей.

Грибы в яичном соусе. Грибы потушить до полной готовности с 50 г масла. Яйца посолить, взбить в однородную массу, пропустить через дуршлаг, чтобы белки с желтками лучше соединились, и добавить еще 50 г масла. Поставить кастрюлю с яичной смесью в кастрюлю с горячей водой и, сильно взбивая, довести массу до загустения, постепенно вливая подогретые сливки (соус по консистенции должен быть похож на жидкую сметану). Горячие грибы положить в глубокое блюдо, залить соусом. По краю блюда разложить грейки из слоеного теста, посыпанного сыром.

Приготовление гренок: приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной в палец, разложить на противни, смоченные водой, смазать сверху взбитым яйцом, густо засыпать натертым сыром. Сы-

рое тесто нарезать ножом на противне квадратами, испечь в хорошо нагретой духовке, чтобы корочка хорошо подрумянилась. Готовую слойку вынуть из духовки, затем поломать по надрезу и уложить вокруг соуса.

1 кг белых грибов или шампиньонов, 8 яиц, 100 г масла, полстакана сливок, соль по вкусу. Для гренек: слоеного теста на 200 г масла, 200 г муки, 1 стакан воды, щепотка соли, 1 яйцо, 100 г сыра острого.

Грибы с петрушкой. Очистить свежие грибы, промыть, мелкие грибы оставить целыми, а крупные нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде в течение 30 мин. В растительном масле потушить мелко нарезанные стебли зеленого лука, томатное пюре (или очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры), посыпать красным перцем и добавить грибы вместе с отваром, в котором они варились. Когда все это закипит, положить крупно нарезанной зелени петрушки, поварить еще 15—20 мин при слабом кипении и снять с плиты. По желанию готовые грибы можно заправить взбитой смесью из яиц и сметаны или кислого молока.

500 г свежих грибов, 5—6 столовых ложек растительного масла, 4—5 стеблей зеленого лука, 1 столовая ложка томатного пюре (или 2—3 нарезанных помидора), 1 чайная ложка красного молотого перца, 2—3 пучка зелени петрушки, 2 яйца, 1 стакан сметаны или кислого молока.

• **Грибы с томатным соусом.** Свежие или соленые грибы нарезать соломкой. Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле, добавить грибы, томатное пюре, специи и тушить грибы до мягкости. Можно добавить 1 столовую ложку сметаны. Подавать к телятине, отварной говядине и куриному филе.

300 г грибов, 100 г томатного пюре, 2 луковицы, 1 долька чеснока, растительное масло, соль, порошок базилика, сухое вино.

Грибы, запеченные с помидорами. Грибы сварить до готовности. Нарезать мелко лук и поджарить на сковороде. Положить туда же сваренные грибы и в течение 10—15 мин жарить, после чего заправить красным соусом. Помидоры разрезать пополам и обжарить с жиром на сковороде. Грибы выложить на сковороду, на них уложить обжаренные помидоры, посыпать

тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать укропом и зеленью петрушки.

Грибы на ломтиках помидора. На плоскую тарелку, посыпанную мелко нарубленной зеленью, выложить толстые ломтики помидоров. Каждый ломтик посыпать рубленым яйцом, жареными грибами, репчатым луком, залить густым сметанным соусом и еще посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Можно употребить майонез.

2 помидора, 2 столовые ложки жареных грибов, 1 крутое яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки сметанного соуса, зеленый лук.

Грибы в соусе из хрена. Мелкие отваренные маслята откинуть на дуршлаг, охладить, уложить в тарелку и залить соусом. Соус приготовить из растертых желтков со сметаной с добавлением сахара, тертого хрена и лимонной кислоты.

500 г грибов, 5 яичных желтков, стакан сметаны, 6 столовых ложек хрена, кусочек сахара, соль и лимонная кислота по вкусу.

Грибы с чесноком. Подготовленные свежие грибы нарезать дольками, заправить чесноком, посолить и обжарить на сливочном масле до румяной корочки. Подавать с зеленым салатом.

250 г грибов, 50 г масла, 3—4 зубчика чеснока, соль.

Грибы с вином в сметане. 120 г свежих грибов (шампиньонов) пожарить на сковороде в сливочном масле в течение 5 мин. Добавить полусухое вино и подержать на сильном огне еще 2 мин. После этого поставить грибы на слабый огонь, добавить соль, перец, сметану, тертый сыр, тщательно размешать до загустения. Подавать в виде бутерброда на подсушенном, хлебе, смазанном сливочным маслом.

10 г сливочного масла, 1 столовая ложка полусухого вина, 2 столовые ложки сметаны, 15—20 г сыра, перец черный молотый и красный, 100 г хлеба.

Грибы соленые с луком под уксусом. Грибы соленые (грузди, рыжики, волнушки) выложить в дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой для удаления слизи. Лук репчатый очистить, нашинковать соломкой, обдать кипятком, залить растительным маслом, уксусом и выдержать в течение 10—15 мин. Подготовленные грибы уложить горкой в салатник, сверху по-

местить репчатый лук и посыпать рубленой зеленью петрушки и сельдерея.

400 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 80 г растительного масла, 30 г уксуса, петрушка 30 г зелени сельдерея.

Грузди соленые. На небольшую тарелку положить 1 груздь среднего размера, не разрезая на части. Подавать без каких-либо приправ и добавок. Это позволяет почувствовать всю прелесть соленых грибов и вдохнуть аромат леса.

Грузди соленые с растительным маслом. Подавать на небольшой тарелке порезанные на крупные части шляпки груздей, политые подсолнечным или льняным маслом.

Грузди соленые с репчатым луком. Соленые грузди, порезанные крупно, полить растительным маслом и украсить кольцами лука, вымоченного в уксусе. 300—400 г грибов, 1 головка лука, 2 столовые ложки растительного масла.

Грузди соленые со сметаной. Приготовить так же, как указано выше, только вместо растительного масла заправить сметаной.

Грузди соленые в соусе. Соленые грузди крупно порезать, залить соусом, выдержать в духовке. За 15 мин до готовности добавить 2—3 ложки сливок. Для приготовления соуса взять 3—4 головки лука, мелко порубить, залить маслом, выдержать 30 мин, добавить 1—2 ложки муки, залить овощным отваром.

200 г соленых груздей, 2—3 столовые ложки сливок, 3—4 головки лука, 1—2 столовые ложки муки, растительное масло.

Дождевики, жаренные в сухарях. Свежие молодые грибы-дождевики отварить в подсоленной воде. Воду слить, грибы обвалять в яйце и сухарях и обжарить в горячем масле. Предварительно свежие грибы вымыть, разрезать на кубики или на палочки, иногда на ломтики по всей толще дождевика.

300 г дождевиков, 1 яйцо, 20 г жира, 2 столовые ложки сухарей, соль.

Дождевики по-итальянски. С молодых дождевиков снять кожицу, отварить в подсоленной воде, откинуть на решето, охладить, обсушить, нарезать ломтиками и уложить с целыми головками лука в сотейник. Жарить на масле до выкипания половину сока. После

этого удалить лук, а грибы посыпать мукой и снова жарить 20 мин. Затем залить желтком, растертым со сметаной, прибавить перец, рубленую зелень, полить лимонным соком, перемешать и подержать на малом огне минут 5—10, не доводя до кипения.

Закуска из грибов. Подается на стол в большом общем блюде. Нарезать ломтиками копченую колбасу, свиное мясо, яйца, морковь, помидоры, огурец, целые грибы и другие продукты и уложить на блюде рядами. Овощи и грибы сбрызнуть салатной заправкой из смеси растительного масла и уксуса, украсить зеленью.

200—300 г маринованных грибов, 100 г ветчины или отварного свиного мяса, 100 г копченой колбасы, 2 вареных яйца, 200 г вареной моркови, 70 г лука, 2 стручка перца, по 150 г помидоров и соленых огурцов, стакан зеленого горошка, сахар, соль, зелень лука и петрушки по вкусу.

Закуска из фаршированных грибов (по-французски). Шляпки подготовленных грибов наполнить фаршем и положить на него по кусочку сливочного масла, затем поместить грибы в огнеупорную посуду и запекать в горячем духовом шкафу 30—45 мин. Для фарша разогреть 2 столовые ложки масла, спассеровать на нем лук вместе с мелко нарезанными ножками грибов, посыпать зеленью петрушки и перемешать с сухарями.

4 крупных гриба, 1 столовая ложка мелко нарезанного лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки, 3 столовые ложки толченых сухарей, соль.

Картофель, фаршированный по-польски. Крупный отборный картофель промыть и варить 10 мин в подсоленной воде «в мундире». После этого воду слить, картофель слегка охладить, очистить и разрезать по длине на 2 половинки. В каждой половинке ложкой сделать углубление и начинить вышеописанным фаршем из шампиньонов, положить на смазанную жиром сковороду, посыпать тертым сыром и зеленью, сбрызнуть жиром и запечь в духовке до подрумянивания (минут 30).

Картофель, фаршированный подосиновиками. Молодые подосиновики отварить в подсоленной воде. Нашинкованный репчатый лук поджарить. Смешать с нарубленными грибами, прибавить немного черствой натертой булки, сырые желтки, посолить, перемешать. У очищенного картофеля срезать верхушки и вынуть

середину. Начинить клубни фаршем и закрыть срезанными верхушками. Прибавить несколько ложек бульона, в котором варились грибы, масло, накрыть кастрюлю и тушить до готовности грибов.

20 г свежих подосиновиков, 2 головки лука, 50 г черствой булки, 2 желтка, картофель, соль.

Картофель сырой, фаршированный грибами. Изрубить сваренные грибы, поджарить в сливочном масле. Нарезанный лук и петрушку смешать с грибами, добавить белых сухарей, яйцо. У очищенного сырого картофеля срезать верхушку, сделать углубление в середине и заполнить приготовленной массой, затем закрыть срезанной верхушкой. Нафаршированные картофелины уложить в один слой в кастрюлю, облить сметаной, растопленным маслом и стаканом мясного или грибного бульона, закрыть крышкой и варить до мягкости.

200 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки белых сухарей, 1 яйцо, зелень лука и петрушки, соль, картофель, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан мясного или грибного бульона.

Кабачки, жаренные с грибами и помидорами. Обработанные кабачки нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см, посолить, обвалять в муке и жарить на сковороде до готовности. Положить очищенные белые грибы или шампиньоны в кипящую воду на 2—3 мин, нарезать их тонкими ломтиками и жарить с жиром, а затем тушить со сметанным соусом до готовности. Помидоры разрезать пополам, а если они крупные, то на 4 части, посыпать солью, перцем и жарить до готовности. При подаче на стол кабачки уложить на тарелку, на них положить грибы, а сверху жареные помидоры. Посыпать зеленью петрушки или укропом.

500 г кабачков, 1/2 стакана муки, 500 г грибов, 50—80 г жира, 5 помидоров, соль, перец, зелень.

Кабачки, фаршированные грибами, в соусе. Кабачки небольшого диаметра (5—7 см) очистить от кожицы и нарезать кружочками толщиной 3—4 см. Удалить семена и часть мякоти, отварить до полуготовности в подсоленной воде и заполнить полость грибным фаршем, панировать в муке и жарить на сковороде. Перед подачей посыпать укропом. Для фарша грибы нарезать небольшими ломтиками, поджарить, добавить пассерованный лук, смешанный соус и проварить.

100 г кабачков, 4 г муки, 25 г белых грибов, 5 г сливочного масла, 5 г репчатого лука и 20 г соуса.

Лисички по-деревенски. К очень мелко нарезанным грибам добавить сливочное масло или свиное сало. Посолить, поперчить, приправить рубленым луком. Затем на очень слабом огне подержать в течение 2 ч. Подавать в собственном соку.

Лук, фаршированный грибами. У луковиц средней величины срезать верхушки, вырезать сердцевину, опустить на 3—4 мин в подсоленный кипяток, фаршировать грибным фаршем. Уложить в сотейник, залить сметанно-томатным соусом с луком и запечь в духовке.

Маслята печеные. Маслята печеные можно готовить дома и у костра на берегу реки. Для этого отобрать шляпки маслят одинаковой величины, уложить их на сковородку или на противень, смазанный жиром, посолить со стороны губчатой части и запечь в русской печи, духовке или у костра на углях в закрытой сковороде.

100 г маслят, 10 г жира, соль.

Медальоны с грибами (по-болгарски). Говяжью вырезку в виде 2 кусков отбить, посолить, поперчить, панировать в муке и жарить до готовности. Из белого хлеба приготовить крутоны, на них поместить куски жареной вырезки, сверху отваренные грибы, заправленные маслом. На гарнир жареный картофель, зеленый горошек и листочки петрушки.

200 г вырезки, 50 г белых грибов, 25 г топленого масла, 50 г хлеба, 5 г муки, 100 г жареного картофеля, 50 г зеленого горошка, петрушка, перец, соль.

Паста грибная с морковью. В мелко порубленные отваренные сухие грибы добавить 2 столовые ложки грибного отвара, смешать с маслом, сыром и натертой морковью, огурцом, перцем и солью. Полученную массу взбить и использовать для приготовления бутербродов.

50 г размягченного сливочного масла, 100 г тертого сыра, 1 морковка, 1 огурец, 2 сухих белых гриба, перец, соль по вкусу.

Паста с грибами и укропом. Грибы отварить, мелко порубить, смешать со сливочным маслом, тертым сыром и зеленью укропа. Добавить перец, соль.

50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 2 сухих

белых гриба, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, перец, соль.

Паста с грибами и зеленью петрушки. Мелко изрубить сваренные сушеные грибы, смешать с творогом, брынзой, зеленью петрушки.

150 г пастеризованного творога, 100 г размятой брынзы, 3 сушеных белых гриба, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.

Паста с грибами и зеленью укропа. Творог и тертый сыр перемешать с грибным отваром и зеленью укропа, взбить полученную массу и добавить в нее мелко нарубленные белые отваренные грибы.

100 г творога, 100 г тертого сыра, 2 белых гриба сухих, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, 4 столовые ложки грибного отвара.

Паста с грибами и орехами. Грибы сушеные отварить и мелко порубить, перемешать с тертым сыром, творогом, измельченными ядрами грецкого ореха и рубленой зеленью петрушки. Для создания нужной густоты добавить грибной отвар. Соль, перец по вкусу.

100 г тертого сыра, 50 г творога, 2 белых сухих гриба, 1 столовая ложка измельченных ядер грецкого ореха, 1 столовая ложка зелени петрушки, 4 столовые ложки отвара грибов, соль, перец.

Помидоры, фаршированные грибами с томатом-пюре. Это блюдо отличается от других блюд с аналогичными названиями тем, что его подают в качестве закуски в горячем виде, а готовят со сложным грибным фаршем. Мелкие помидоры одинаковой величины вымыть, срезать верхушки, удалить семена и часть мякоти, заполнить полость фаршем, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подавать со сметаной, посыпав зеленью. Для приготовления фарша грибы и лук мелко порубить, добавить томат-пюре, чеснок, зелень, снова пассеровать, посолить, поперчить, перемешать с сухарями.

150 г грибов, 200 г помидоров, 25 г лука, 10 г томата-пюре, 5 г зелени, 0,5 г чеснока, 15 г сухарей, 15 г растительного масла, 30 г сметаны, 5 г сыра.

Помидоры, фаршированные маринованными грибами. Помидоры подготовить так же. Соленые или маринованные грибы (белые, рыжики или грузди) мелко нашинковать. Смешать с мелко нашинкованным зеленым луком. Заправить сметаной или салатной заправкой, солью, перемешать. Этой массой наполнить под-

готовленные помидоры. При подаче посыпать нарезанным укропом.

4 помидора, 80 г соленых или маринованных грибов, 30 г зеленого лука, 1—1,5 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу, укроп.

Помидоры, фаршированные белыми грибами с яйцами. У помидоров срезать верхнюю часть, удалить семена и часть мякоти. Свежие белые грибы мелко нарезать и тушить с луком в собственном соку со сливочным маслом или маргарином, охладить. Сваренные вкрутую яйца нашинковать, смешать с грибами, Добавить майонез. Наполнить фаршем помидоры, накрыть сверху срезанным ломтиком. Помидоры выложить на блюдо, украсить зеленью петрушки и ломтиками свежего огурца.

10 помидоров, 500 г свежих белых грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 2 сваренных вкрутую яйца, 4 столовые ложки майонеза, зелень петрушки, свежий перец.

Помидоры, фаршированные солеными грибами с яйцами. Спелые не очень крупные (лучше одинаковые по размеру) помидоры вымыть, со стороны плодоножки срезать $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ часть и из середины чайной ложкой удалить семена вместе с соком. Внутри помидоры посолить, поперчить, а затем наполнить фаршем, который сверху слегка полить майонезом и посыпать укропом. Подготовленные помидоры уложить на блюдо с бумажной салфеткой и украсить веточками зелени или листиками салата. Фарш: грибы мелко нашинковать и смешать с нарезанным, поджаренным на растительном масле луком и вареными яйцами. В фарш добавить немного чеснока.

8 помидоров, 150 г маринованных или соленых грибов, 2 яйца, 100 г репчатого лука, 15 г растительного масла, 30 г майонеза, перец молотый, соль по вкусу, укроп.

Помидоры соленые, фаршированные грибами. Помидоры красиво смотрятся на столе и говорят о хорошем вкусе хозяйки и ее кулинарном искусстве. А приготовить это блюдо ничуть не труднее, чем другие. Взять соленые помидоры, срезать верхушки, слегка отжать сок, удалить семена острым ножом, полученную полость посыпать перцем и наполнить грибной икрой. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

3 помидора, перец, зелень петрушки и укропа.

Почки телячьи с грибами и языком. Почки нарезать соломкой, обжарить, добавить вареные нашинкованные шампиньоны и вареный язык, все вместе слегка обжарить, добавить сметанный соус, пассерованный лук и кипятить 5 мин. После этого перенести на порционную сковородку, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу на водяной бане. Перед подачей посыпать зеленью укропа.

150 г телячьих почек, 25 г языка, 30 г шампиньонов, 10 г масла, 80 г сметанного соуса, 6 г сыра, 15 г лука. Для соуса: 30 г сметаны, 3 г масла, 3 г муки, 3 г томата.

Почки в соусе с грибами и ветчиной запеченные. Почки (телячьи — сырые, говяжьи — вареные) нарезать в форме крупной лапши. Так же нарезать вареную ветчину и вареный соленый язык, свежие грибы, затем обжарить в жире; грибы и почки — по отдельности, а ветчину и язык — вместе. Обжаренные продукты положить в посуду, добавить сметанный соус с томатом и луком, перемешать. Смесь положить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до румяной корочки. Подавать в той же посуде, полив маслом.

Почки в мадере с шампиньонами. Обжаренные почки залить красным вином и соусом, добавить нарезанные ломтиками пассерованные шампиньоны и довести до кипения. Подавать на порционных сковородах.

Пюре из шампиньонов. Очищенные свежие шампиньоны вымыть и пропустить через мясорубку с частой решеткой. Разогреть на сковороде сливочное масло, положить грибы, добавить соль, перец, лимонный сок. Жарить грибы до тех пор, пока немного подсохнут, после чего залить их небольшим количеством молочного соуса. Прокипятить несколько минут.

500 г грибов, 25 г сливочного масла, соль, перец, лимонный сок по вкусу.

Сморчки в сметане. Подготовленные грибы отварить в течение 20 мин, отвар слить, грибы промыть холодной водой, нашинковать, посолить, обжарить в масле, посыпать мукой и продолжать жарить.

За 5—6 мин до готовности добавить сметану и кипятить. Перед подачей посыпать зеленью укропа.

500 г грибов, 1 стакан сметаны, 2—3 столовые ложки масла, 1 чайная ложка муки и до 30 г зелени укропа.

Сморчки, жаренные в масле. Сморчки нарезать ломтиками, положить в горячую воду и варить 5—10 мин, откинуть на сито и отжать. Заправить солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком. Жарить на масле до образования румяной корочки.

500 г грибов, соль, перец, лимонный сок по вкусу.

Сморчки в сливках. Сморчки очистить, вымыть, нарезать ломтиками, посыпать перцем. Залить молочным соусом и сливками в равных количествах и положить масло. Припускать в закрытой посуде до готовности. Заправить лимонным соком.

Сыр из грибов. Такое не совсем обычное название блюда можно встретить в настоящее время в рекомендациях. Это холодная закуска к завтраку и обеду, к вечернему праздничному столу и просто на любителя, когда ему захочется. Дело в том, что бутерброды из такого сыра получаются вкусные и питательные. Лучше готовить этот сыр из сушеных грибов. Приготовление его идет не совсем обычно. Сначала нужно смешать отваренные сухие грибы, сливочное масло, жареный лук, соль, перец и пропустить эту смесь через мясорубку с самой мелкой решеткой. Полученную массу поместить в фарфоровую миску и взбить деревянной лопаточкой до побеления. Затем выложить ее в форму и охладить в холодильнике. Использовать массу для приготовления бутербродов.

100 г сушеных грибов, 3—4 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Шампиньоны, запеченные в духовом шкафу. Это простое болгарское блюдо многим понравится не только простотой приготовления, но и вкусовыми качествами, когда, вкус грибов не заглушён другими продуктами. У шампиньонов средней величины срезать корни, тщательно вымыть шляпки, уложить их на смазанный маслом противень, посолить, посыпать молотым черным перцем и положить на каждый гриб по кусочку сливочного масла. После этого запечь в духовке при умеренном нагреве 10—15 мин.

Шампиньоны по-гречески. Очищенные свежие шампиньоны порезать на 4 части, положить в кипящую смесь воды и вина и прокипятить 5—6 мин

Смесь вина и воды приготовить из равных частей, добавить лимонного сока и растительного масла, лавровый лист и прокипятить 5 мин.

500 г шампиньонов, 200 г белого сухого вина и 200 г воды, 100 г растительного масла, половина лимона, 6 горошин перца, 1 лавровый листик и соль по вкусу.

Шампиньоны в льезоне. Грибы промыть, очистить, срезать корешки. Шляпки отбить, посолить, поперчить, обмакнуть в льезон (сырые яйца с солью) и поджарить.

Шампиньоны маринованные. Шампиньоны выложить на тарелку без рассола, украсить луком, лимоном, зеленью.

250 г шампиньонов консервированных, 50 г лука зеленого, $\frac{1}{2}$ лимона, зелень по вкусу.

Шампиньоны жареные. Отобранные и промытые шляпки шампиньонов отварить в подсоленной воде, охладить без воды, обвалять в муке, смочить яичной пеной, посыпать сухарями, жарить на сковороде в кипящем масле. Подавать охлажденными в качестве закуски. Если же немного упростить технологию приготовления этого блюда, то его можно готовить и у костра.

200 г грибов, 75 г растительного масла, 30 г муки, 70 г панировочных сухарей, 2 яйца.

Шампиньоны «Фри». Отваренные шампиньоны охладить и панировать в сухарях, обжарить во фритюре и подавать в охлажденном виде.

500 г грибов, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сухарей, 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла.

Шарики жареные из белых грибов. Отваренные сухие грибы нарезать небольшими кубиками, добавить яйца, зелень укропа или петрушки, 1 столовую ложку масла и 1 столовую ложку муки. Все уложить в глубокую сковородку, поставить на огонь и размешать, не давая муке зарумяниться. Отдельно варить молоко с томатным соусом, добавить 2 сырых желтка и приготовленные грибы с яйцами и зеленью. На слабом огне довести до нужной густоты. Охладить, посолить и поперчить по вкусу. Сформировать шарики величиной с грецкий орех. Каждый шарик взять на вилку, обмакнуть в приготовленное тесто и опустить в кипящий фритюр. Зарумянившиеся шарики достать из

фритюра шумовкой и разложить на фильтровальной бумаге, чтобы удалить излишки жира.

Для приготовления панировочного теста в миске смешать муку и растопленное сливочное масло с растительным маслом. Добавить соль, сахар и охладить. Перед жарением в тесто добавить взбитые белки. Осторожно перемешать. Чтобы тесто лучше хрустело, в него добавить вместо воды пиво или 1 столовую ложку коньяка.

100 г сухих грибов, 10 яиц, 2 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка топленого масла, 1 стакан молока, зелень, соль, перец. Для жарения — 2 стакана фритюра, для кляра — 200 г муки, 4 белка, 1 чайная ложка растительного масла, столько же сливочного масла и 1 стакан воды.

Шашлык из свежих грибов. Подготовленные молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погрузить в кипящую воду на 10—15 мин, затем вынуть, откинуть на дуршлаг и нанизать на тонкие деревянные палочки (длина палочки зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжарить на сковороде. За несколько минут до готовности к шашлыку добавить томат-пюре, перец, лук, соль. Шашлык подавать к столу на палочках. К нему подавать нарезанные ломтиками свежие или целые квашенные помидоры, а также нарезанный репчатый или зеленый лук.

500 г грибов, 3 головки лука, 100—150 г свиного сала, перец, соль по вкусу.

Шашлык лесной. Прямо в лесу настоящий грибник может угостить друзей шашлыками из рыжиков. Для этого нужно перевернуть отобранные рыжики вверх пластинками, посыпать их солью и, как только соль впитается, нанизать рыжики на подготовленные прутки-шампуры и жарить на костре. Вкусовые качества этого блюда трудно описать. Его нужно попробовать в лесу, на берегу реки или, в крайнем случае, дома.

Шашлык из сухих грибов. Отваренные белые сухие грибы надеть на шпажку попеременно с кольцами репчатого лука и ломтиками свиного сала. Посыпать сверху солью, перцем, обжарить на сковороде с жиром, периодически поворачивая, чтобы со всех сторон

образовалась поджаристая корочка. Подавать на тарелке, украсив солеными помидорами или огурцами.

40 г сухих грибов, 70 г шпика, 1—2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка жира, соль и перец.

Шпинат по-французски. Нарезать репчатый лук, поджарить в разогретом сливочном масле, добавить сок лимона, свежие промытые и нарезанные ломтиками грибы, потушить их до мягкости, положить подготовленный шпинат, накрыть кастрюлю крышкой и тушить около 15 мин. Посолить, поперчить. При подаче на стол посыпать шпинат тертым сыром.

¹/2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 лимон, 100—200 г свежих грибов, 1 кг шпината, сыр, соль, перец по вкусу.

ЗАКУСКИ ГРИБНЫЕ С ЯЙЦОМ

Омлет с грибами. Для приготовления омлета обычно используют свежие грибы. Грибы нашинковать, поджарить в масле, смешать со взбитыми яйцами, посолить и запечь. Перед подачей посыпать мелкой зеленью петрушки или укропа.

100 г белых грибов, 2 яйца, 10 г масла, соль, зелень петрушки и укропа.

Омлет, фаршированный грибами. Это блюдо отличается сочностью и нежностью. Готовят его обычно из свежих подберезовиков или подосиновиков. Грибы отварить, нашинковать и обжарить в масле. Отдельно пожарить лук, посолить, перемешать с грибами, получится фарш для омлета. Омлет приготовить из яиц, молока и муки. Выпечь тонким слоем на сковороде и завернуть в него грибной фарш.

100 г грибов, 2 яйца, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка пшеничной муки, ¹/2 луковицы.

Омлет с грибами и консервированным горошком. Грибы нашинковать соломкой, обжарить на растительном масле вместе с репчатым луком, затем добавить зеленый консервированный горошек, соль, перец. Яйца взбить и при непрерывном помешивании постепенно ввести в них молоко. Полученной смесью залить грибы и поставить в духовку на 10—15 мин. Подавать омлет горячим.

300 г грибов, 5 яиц, 100 г горошка, 100 г растительного масла, 50 г лука репчатого, 100 г молока, щепотка перца.

Омлет с сухими грибами. Для приготовления одной порции омлета достаточно взять 2 сухих гриба, отварить, измельчить, перемешать со взбитыми яйцами, посолить и запечь в духовке. Перед подачей украсить зеленью.

Омлет, фаршированный грибами и щавелем. Маринованные грибы тонко нарезать и обжарить на растительном масле вместе с луком, добавить зеленый горошек, щавель и прогреть 3 мин. Яйца взбить, постепенно вливая молоко. Добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Яично-молочную смесь вылить на сковородку, смазанную маслом, и выпечь, как блины, с двух сторон, обжаривая до подрумянивания. В омлет положить грибную начинку, завернуть рулетом и слегка обжарить. Подавать со сметаной.

1,5 стакана маринованных грибов, 3 столовые ложки зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 5 яиц, 2 столовые ложки мелко нашинкованного щавеля, 1 стакан молока, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки сметаны, соль.

Омлет бельгийский. Грибы нарезать мелкими дольками, потушить в масле 5—10 мин вместе с зеленью петрушки и специями. Отдельно взбить белки, а из желтков, муки и минеральной содовой воды приготовить тесто, по густоте напоминающее сметану. Все смешать с грибами и запечь на сковороде, как обычный омлет. Подавать в горячем виде с овощным салатом.

250 г шампиньонов, 30 г масла или маргарина, 3 яйца, 4 столовые ложки муки, минеральная вода типа «Боржоми», соль, перец, жир для жарения, зелень петрушки.

Омлет из грибов с окороком. Грибы нарезать мелкими дольками, потушить в масле 5—10 мин. Отдельно взбить белки, а из желтков, муки и воды приготовить негустое тесто (как сметана). Все смешать с грибами и в большом количестве жира запечь на сковороде. Мелко нарубить окорок и соединить с омлетом. Подавать в горячем виде с салатом.

250 г грибов, 30 г масла или маргарина, 3 яйца, 100 г сырого окорока, 4 столовые ложки муки, немного воды, зелень петрушки, соль, перец.

Яичный паприкаш. Лук нашинковать, потушить, добавить нарезанные кружочками стручки сладкого перца, помидоры, мелко порубленные свежие грибы, зеленый горошек. Когда перец станет мягким, подго-

готовить тесто для омлета, для чего тщательно размешать яйца в молоке с мукой. Изжарив омлет, разрезать его на тонкие полоски и перемешать с овощной массой. Переложить ее в кастрюлю, посыпать укропом, залить густой сметаной и на 10 мин поставить в духовку.

150 г сливочного масла, 2 большие луковицы.

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка муки, 1/2 стакана молока.

Яйца, фаршированные грибами. Сваренные яйца очистить от скорлупы, срезать тупой конец, удалить желтки, обжарить до золотистого цвета, заполнить полости грибным фаршем, сложить на блюдо, залить каждое яйцо майонезом и украсить зеленью петрушки. Для фарша отварить сушеные грибы, поджарить, перемешать с жареным луком и протертым через сито желтком.

4 яйца, 2 шляпки белых сушеных грибов, 1 головка лука, 1 чайная ложка масла, 2 столовые ложки майонеза, зелень петрушки и соль по вкусу.

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ С ГРИБАМИ

Макрурус в томатном соусе с грибами. Филе макруруса разрезать на кусочки, положить на порционную сковороду, на рыбу поместить подготовленные грибы и облить томатным соусом. При подаче украсить рыбу кружочками очищенного лимона.

300 г мороженого макруруса, 1 стакан нарезанных шампиньонов или белых грибов, 0,5 стакана томатного соуса, лимон.

Сельдь под грибным соусом. Отличается высокими вкусовыми качествами. Для приготовления грибного соуса для сельди отваренные сухие грибы дважды пропустить через мясорубку, обжарить вместе с луком на растительном масле, прибавить стакан грибного бульона, перемешанного с томатной пастой, добавить соль и сахар по вкусу, прокипятить 5—10 мин и залить кусочки сельди.

200 г сельди, 3—4 сухих гриба, 1 головка лука, 1 чайная ложка томатной пасты, 1—2 столовые ложки растительного масла.

Сельдь с грибами и помидорами. Очищенную сельдь

нарезать кусочками и уложить на блюдо. Сверху положить целые маринованные грибы, лук кольцами, ломтиками свежего помидора, украсить зеленью и 2—3 ложками густой сметаны.

200 г маринованных грибов, 2 сельди, 1 луковица, вымоченная в уксусе, 2 помидора.

Сельдь копченая с помидорами в грибном соусе. Очищенную сельдь нарезать кусочками, вымочить в молоке, залить грибным соусом и украсить ломтиками яйца, помидора, красного перца и зеленью. Для приготовления соуса мелко нашинковать 200 г маринованных грибов, смешать их со сметаной или майонезом, соком томата и вином.

2 копченые сельди, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки вина, соль, горчица, помидоры, зелень лука, петрушки и красный перец.

Скумбрия соленая с жареными грибами. Нарезанную кусочками скумбрию положить в селедочницу. Вареные грибы нарезать ломтиками, обжарить на масле, охладить и положить на скумбрию.

200 г филе соленой скумбрии, 2 головки лука, 100—150 г сушеных белых грибов, 4 столовые ложки растительного масла.

ИКРА ГРИБНАЯ

Икра из свежих грибов. Способов приготовления икры из свежих грибов довольно много. И вполне понятно, что все они заслуживают внимания. Наиболее простой способ: очищенные грибы потушить, добавить в них пассерованный лук, растительное масло, сметану, соль и потушить это все вместе 10—15 мин. Затем охладить и пропустить через мясорубку, добавить измельченный зеленый лук и подавать в холодном виде.

500 г свежих грибов, 50 г лука, 5 столовых ложек сметаны, растительное масло, соль.

На Урале и в Предуралье издавна использовали другой способ: грибы (сыроежки) не пропускали через мясорубку, а измельчали сечкой в деревянном корыте, тушили в кастрюле со сметаной, добавляли пассерованный лук, перемешивали, охлаждали, заправляли зеленым луком и укропом и подавали в холодном виде.

Икра грибная. Сушеные или свежие грибы отварить, отжать, измельчить, чтобы получилась каша. Мелко нарезать репчатый лук, положить его в грибы, добавить растительное масло, уксус с растворенным в нем сахаром и все перемешать. Подавать икру, украсив зеленью петрушки.

40 г сушеных или 300 г свежих грибов, 2—3 луковицы, $\frac{1}{2}$ чайные ложки сахарного песка, уксус по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла, соль, зелень петрушки.

Икра грибная со сметаной и зеленым луком. Очищенные и промытые грибы потушить, добавить пассерованный лук, растительное масло, соль, сметану и тушить еще 10—15 мин. Полученную массу охладить и пропустить через мясорубку. Икру смешать с мелко нарезанным зеленым луком. Подавать в холодном виде.

500 г свежих грибов, 50 г репчатого лука, 50 г сметаны, 100 г зеленого лука, 100 г растительного масла.

Икра грибная с чесноком. Грибы отварить и измельчить ножом, мясорубкой или миксером, добавить, сырой или поджаренный в масле лук, чеснок, майонез, постное масло или сметану.

Смешав икру с луком и прочими специями, можно подавать холодной. Можно поджарить в масле и подавать горячей с картошкой, с овощами, с поджаренным хлебом.

Икра из свежих лисичек. Лисички хорошо промыть, нарезать мелкими кусочками и варить около часа. Затем охладить, пропустить через мясорубку, добавить жареный лук и хорошо перемешать. В этом случае лук следует жарить на растительном масле.

300 г лисичек, 2 головки лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль, перец по вкусу.

Икра из шампиньонов. Подготовленные шампиньоны потушить в собственном соку, пока сок не испарится. Затем их нашинковать и смешать с мелко нарезанным луком, слегка поджаренным в растительном масле. Смесь заправить лимонным соком и приправами, сверху посыпать зеленым луком.

На 2 порции: 200 г свежих шампиньонов, небольшая головка репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка уксуса или лимонного сока, соль и перец по вкусу.

Икра грибная из сухих грибов. Замоченные сухие грибы отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Лук мелко нарубить, 1/3 его обжарить на растительном масле, соединить с грибами, добавить соль, перец, прогреть на среднем огне 5—6 мин. При отпуске икру посыпать мелко нарубленным репчатым луком.

100 г сухих грибов, 100 г репчатого лука, 60 г растительного масла, черного перца по вкусу.

Икра грибная с зеленым луком. Это закуска на все случаи жизни. Замоченные сухие грибы мелко порубить и пожарить с луком на растительном масле около 30 мин. Заправить уксусом, солью, перцем и охладить. Перед подачей на стол посыпать зеленым луком.

50 г сухих грибов или 400 г соленых, 100 г зеленого лука, 1 головка репчатого лука, 100 г растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара.

Икра из сушеных грибов с чесноком. Весьма желанная закуска на зимнем праздничном столе. Отваренные сухие грибы дважды пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, грибной бульон и тушить на слабом огне 15—20 мин. Заправить уксусом, солью, перцем, толченым чесноком и мелко нарезанной зеленью лука, петрушки, укропа.

100 г сухих грибов, 2 головки лука, 10 г растительного масла, 2 дольки чеснока, уксус, соль, перец, зелень.

Икра из сушеных и соленых грибов. Сушеные грибы отварить вместе с солеными и мелко нарубить. Затем соединить с мелко нарубленным луком и пожарить на растительном масле, охладить, заправить уксусом, сахаром, солью, перцем. Перед подачей посыпать зеленым луком.

¹/₂ стакана сушеных грибов, 1,5 стакана соленых грибов, 2 столовые ложки растительного масла, пол-луковицы, 1 чайная ложка уксуса, лук зеленый, перец по вкусу.

Икра грибная (двойная). Сушеные грибы сварить и пропустить через мясорубку. Добавить рубленые соленые грибы, измельченный репчатый лук, пассерованный на растительном масле, чеснок и соль, перец. Перемешать.

100 г сухих грибов, 200 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, соль, перец.

Икра из соленых грибов. Приготовить ее можно быстро. Достаточно взять грибы, лук, растительное масло. Грибы изрубить сечкой, лук поджарить, охладить и перемешать с грибами, добавить соль и уксус по вкусу, и закуска готова.

250 г соленых грибов, 1 головка лука, 1—2 столовые ложки растительного масла, соль, уксус.

Икра из соленых рыжиков. Соленые боровые рыжики мелко порубить сечкой, добавить рубленый лук, посыпать перцем, заправить прованским маслом, уксусом, выдержать в холодильнике 20—30 мин и подавать как закуску.

100 г соленых боровых рыжиков, 2 столовые ложки рубленого лука, 1 столовая ложка прованского масла, 1 чайная ложка уксуса, перец.

Икра из маринованных грибов. Готовить ее так же, как из соленых, только лука нужно брать больше: это смягчает острый вкус уксуса.

Икра из консервированных грибов. Грибы измельчить на мясорубке, посолить, обжарить с растительным маслом, заправить лимонной кислотой, сахаром, зеленым луком и укропом.

200 г белых грибов, 1 головка репчатого лука, 2—3 столовые ложки рубленого зеленого лука, 10 г растительного масла, остальное по вкусу.

Икра из соленых и маринованных грибов. Соленые и маринованные грибы вымыть, дать стечь воде и мелко порубить. Нарезанный репчатый лук слегка поджарить на растительном масле, охладить и смешать с грибами.

150 г соленых, 150 г маринованных грибов, 1 головка лука, 2 столовые ложки растительного масла.

Икра грибная с морской капустой. Сушеные грибы замочить в теплой воде, хорошо промыть, отварить и охладить. Подготовленные грибы, соленые огурцы и отварную морскую капусту мелко порубить и обжарить на растительном масле с мелко нарезанным луком. После обжаривания заправить солью, перцем, хорошо перемешать.

25 г сушеных грибов, 150 г морской капусты, 3 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, соль, молотый черный перец.

Икра грибная по-болгарски. Свежие лисички отварить, пропустить через мясорубку, добавить натертый на терке лук и растертый с солью чеснок, соль, перец и сметану. Перемешать и подавать в горячем или в холодном виде с горячим картофелем или в виде бутербродов на хлебных ломтиках с маслом.

400 г грибов, 100 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 4—5 зубчиков чеснока, черный молотый перец, соль.

Грибная икра из сушеных грибов по-молдавски. Сушеные грибы промыть в холодной воде, вымочить в теплой воде с добавлением молока в течение 2 ч, затем отварить, измельчить на мясорубке и обжарить в растительном масле с мелко нарезанным луком. Заправить лимонным соком, толченым чесноком и посолить. При подаче посыпать зеленью укропа или петрушки.

150 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки растительного масла, 1—2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка сока лимона, соль и перец по вкусу, зелень петрушки или укропа.

МАСЛО ГРИБНОЕ

Масло грибное. Если взять сливочного масла, сухих грибов, отваренных и дважды пропущенных через мясорубку, смешать их с маслом, горчицей и солью (по вкусу), то такое масло можно подавать в виде бутербродов к жареной рыбе и к мясному бульону.

100 г сливочного масла, 30 г сухих грибов, соль, горчица.

Масло из свежих грибов. Взбить сливочное масло, добавить отваренные в молоке и измельченные на мясорубке грибы, заправить солью и перцем, добавить по желанию томатное пюре.

200 г сливочного масла, 8 столовых ложек отваренных в молоке свежих грибов, соль, перец, томатное пюре.

Масло грибное из свежих рыжиков. В лесу грибное масло готовят, как правило, из рыжиков. Их нужно крепко посолить, выдержать в стеклянной банке 2 ч; мелко порубить и равные количества перемешать со сливочным маслом.

Масло грибное из сушеных рыжиков. В средней полосе России специально сушили рыжики для при-

готовления грибного масла в зимнее время. Оно отличалось высокими вкусовыми качествами и пользовалось успехом на праздничном столе. Сушеные рыжики нужно измельчить в порошок, просеять и смешать со сливочным маслом. Использовать для приготовления бутербродов.

100 г масла, полстакана измельченных грибов, специй по вкусу.

Масло грибное из соленых сыроежек. Измельченные на мясорубке грибы смешать со сливочным маслом, добавить сухой порошок хрена, горчицу. Все перемешать и использовать для приготовления бутербродов.

100 г соленых сыроежек, 100 г сливочного масла, 5 г сухого порошка хрена, 1 чайная ложка готовой горчицы.

Масло бутербродное с крапивой и грибами. Сливочное масло разогреть в комнате в течение 3—5 ч, добавить соленые рыжики, измельченные на мясорубке, сухую измельченную крапиву. Все перемешать и использовать для приготовления бутербродов.

100 г сливочного масла, 3 столовые ложки соленых рыжиков, 1 столовая ложка сухой измельченной крапивы.

Масло грибное по-молдавски. Наиболее вкусное и ароматное масло получается из сушеных грибов. Вымытые грибы отварить до готовности, измельчить на мясорубке, добавить пассерованный лук и прожарить вместе с грибами. Охладить, добавить 2 ломтика батона (без корочек, после вымачивания в сливках). Смесь еще раз пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, лимонную кислоту и взбить лопаткой. После этого ввести подогретое и взбитое сливочное масло и снова взбить. Выложить в фаянсовые мисочки или пиалы, охладить. Использовать для изготовления бутербродов и заправки первых блюд.

Масло грибное с папоротником-орляком. Сушеные грибы, отваренные и дважды пропущенные через мясорубку, соединить с соленым, вымоченным и поджаренным папоротником-орляком, измельченным на мясорубке. Добавить сливочное масло, слегка подогретое, посолить, тщательно перемешать и охладить. На стол подавать в вазочках или в пиалах.

400 г сливочного масла, 100 г сушеных грибов, 100 г соленого папоротника-орляка, соль, специй.

Масло грибное из лисичек. Свежие промытые лисички, отваренные в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, слегка поджарить на растительном масле, добавить пассерованный лук, посолить, поперчить по вкусу, перемешать и охладить.

500 г свежих лисичек, 300 г сливочного масла, 2 головки лука, специи.

Масло грибное из вешенок. Свежие вешенки отварить, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук и обжаренные в масле лепестки календулы. Соединить со сливочным маслом, посолить, перемешать, охладить и подавать в пиалах.

300 г сливочного масла, 300 г свежих грибов вешенок, 2 головки лука, 2 столовые ложки лепестков календулы, соль по вкусу.

ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ

Рыжики заливные. Вымытые свежие шляпки рыжиков величиной с пятикопеечную монету положить на тарелку, украсить веточками петрушки и залить желатином. На 1 весовую часть желатина взять 10—12 частей воды. Оставить для набухания на 30—40 мин. Затем воду с желатином подогреть до полного растворения, не допуская закипания. Раствор процедить и использовать по назначению.

Боровики заливные по-белорусски. Отваренные грибы, нарезанные ломтиками, украсить веточками петрушки, залить приготовленным желатином и оставить в холодильнике до застывания.

400 г свежих грибов, 1—3 столовые ложки желатина, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки горчицы, 1 желток яйца, сахар, соль, столовый уксус, веточка петрушки. При отваривании грибов в воду добавить уксус, соль, горчицу, желток яйца.

Волнушки заливные. Соленые волнушки средней величины с цельными шляпками положить на листики свежей петрушки, залить расплавленным желатином и охладить. Подавать как закуску к обеду.

На 1 порцию — 2—3 волнушки.

Грузди соленые заливные. Мелкие шляпки соленых груздей одного размера хорошо промыть и уложить на тарелки (по 3 шляпки на порцию). На каждую шляпку положить по 1 ягодке клюквы, залить же-

латином и охладить. Такое блюдо хорошо смотрится на праздничном столе и отличается высокими вкусовыми качествами.

Грузди соленые заливные (вариант). На большой эмалированный лоток или сразу на тарелку уложить крупные соленые грузди (без ножек) из расчета по 1 груздю на порцию. Шляпки груздей залить желатином только наполовину. После этого вокруг шляпки уложить по 10 ягодок клюквы и залить остальным количеством желатина. Охладить. Подавать на тарелках.

Грузди соленые заливные (вариант). Соленые грузди нарезать полосками и залить желатином в глубоких металлических формах. Перед подачей формы поместить в горячую воду на 1—3 с. Подавать на маленьких тарелочках.

Лисички заливные. Свежие лисички, отваренные в подсоленной воде с добавлением перца и лаврового листа, нарезать крупно и залить в металлические формы. Подавать на тарелочках после удаления из металлических форм.

Опята заливные. Мелкие шляпки опят величиной с 2—3-копеечную монету отварить в маринаде, уложить в металлические формы, залить желатином. Подавать на тарелочках.

Вешенки заливные. Отваренные в маринаде вешенки нарезать полосками, добавить рубленый и поджаренный соленый папоротник-орляк, уложить в формы, залить желатином. Охладить и подавать на тарелочках.

*Откроешь кастрюлю, а из нее
пар, грибной дух. даже слеза
прошибает иной раз!*

А. П. Чехов. Сирена

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУПЫ КРУПЯНЫЕ С ГРИБАМИ
СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ
СУПЫ ОВОЩНЫЕ С ГРИБАМИ
СУПЫ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ С ГРИБАМИ
СУПЫ ГРИБНЫЕ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ
СУПЫ-РАССОЛЬНИКИ И СОЛЯНКИ С ГРИБАМИ
БУЛЬОНЫ ГРИБНЫЕ

Без первых блюд трудно представить русскую национальную кухню. Эти блюда всегда составляли основу обеда. Известно, что жидкие блюда — супы и щи — активизируют деятельность пищеварительных желез, усиливают выделение желудочного сока, возбуждают аппетит, улучшают пищеварение, способствуют усвоению пищи. При одном упоминании о вкусном наваристом супе появляется аппетит. Как тут не вспомнить рассказ А. П. Чехова «Сирена». Супы издавна считались еще и лечебными. В древности их давали участникам Олимпийских игр для восстановления сил. Особо ценились для этой цели мясные и овощные отвары, бульоны, богатые целым набором питательных веществ.

Супы назначали больным как лечебные и диетические блюда. Так, в Японии женщинам после родов давали суп из морских водорослей. В Корее больные получали суп из змеиного мяса. Были супы от головной боли, от простуды (с чесноком и луком) и другого назначения.

Основу большинства супов составляют бульоны или отвары (мясные, грибные, овощные, фруктовые). Вкусовые качества супов зависят не только от основного продукта, но и от различных приправ: петрушки, сельдерея, моркови, лаврового листа и соли. Не случайно говорят: «Посоли да поперчи — будут добрые харчи».

После тяжелой работы зимой и летом наваристые щи снимали усталость, создавали чувство сытости и обеспечивали организм жидкостью, согревали человека в прямом и переносном смысле. Иными словами, хорошо и правильно сваренные щи — это пища и лекарство для человека. Похлебать вкусных щей любили портовые грузчики, заводские рабочие и добрые молодцы-лесорубы. Без супов и щей обед не мыслился.

Все первые блюда: щи, борщи, похлебки, окрошки, тюри, объединяют под одним названием — супы, то есть первые жидкие блюда. В известной книге В. В. Похлебкина «Тайна хорошей кухни» о супах сказано, что их приготовить может не каждый, а только человек, хорошо знающий кулинарные секреты, то есть законы и правила приготовления вкусных блюд.

Не зря говорят, что сварить простой суп — совсем не простое дело. Его надо готовить так, чтобы суп ждали за столом. Чтобы аромат супа чувствовался задолго до подачи его на стол. Чтобы подавали его торжественно. Чтобы суп прибавлял здоровья и силы. Не случайно для подачи супа на стол на Востоке была изобретена фарфоровая чаша, а в Европе специальная супница — большая овальная фарфоровая кастрюля с крышкой. Именно в этой посуде подавался горячий суп на стол, чтобы в присутствии всех членов семьи хозяин или хозяйка торжественно разлили его по тарелкам, дымящийся и дразнящий своим ароматом. В этой традиции было заложено уважение к семье, уважение к нелегкому труду хозяйки, к ее главному кулинарному произведению — супу, без которого не будет ни работы, ни радости. Так о супе говорится в кулинарной книге «Тайна хорошей кухни», и мы этого мнения придерживаемся полностью. Об этом же говорит история приготовления супов в России. Вероятно, поэтому-то и готовят супы в ресторанах не все, а только повара высокого класса.

Суп трудно было готовить всегда, даже на заре развития кулинарного искусства. Жаркое было приготовить куда проще. Взял кусок мяса, положил в костер или подержал над костром на вертеле — и блюдо готово. А вот сварить суп было совсем не просто. Шли века и ни один повар не мог приготовить супа. И только лет за 100 до нашей эры

один из поваров того времени нашел углубление в огромном камне в виде чаши, которое было заполнено водой. Он положил в чашу кусок мяса, а затем опустил туда раскаленный на костре булыжник и через определенное время суп был готов. После этого чашу стали закрывать каменной плитой и, таким образом, стали готовить более вкусный томленный суп. Прибавка пряной зелени сделала суп еще более вкусным и ароматным.

К большому сожалению, эти способы приготовления супов не были зарегистрированы как изобретения или рационализаторские предложения. Тогда еще не было специальных учреждений, где можно было бы получить документ об авторстве. Все сведения передавались устно. А когда появилась письменность, то правила стали записывать, и до нас они дошли в более полном виде. Конечно же, правила варки супов у каждой хозяйки свои, но есть и общие положения, которые можно сформулировать примерно так.

1. Посуда для варки супов должна быть глиняная или эмалированная толстостенная, но не металлическая без покрытия.

2. Вода лучше мягкая, родниковая. Если же водопроводная, то освобожденная от хлора.

3. Во время варки нельзя добавлять и отливать воду, чтобы не ухудшать вкус супа.

4. При варке супа не держать в кастрюле или котле черпак или разливательную ложку, особенно металлическую без покрытия.

5. Эмалированная кастрюля с отбитой эмалью и оголившимся железом для варки супов не пригодна, так как моментально разрушает витамин С.

6. Варить суп овощной нужно в закрытом котле или в кастрюле, чтобы меньше было доступа воздуха, способствующего разрушению витаминов.

7. Продукты для супов должны быть свежими и чистыми.

8. Овощи для супов не рекомендуется готовить впрок, хранить в воде и оставлять на ночь. При хранении измельченных овощей в воде уже через 30 мин теряется до 50 % витамина С.

9. Куски мяса после мытья следует обсушить чистым полотенцем и только после этого закладывать в кастрюлю.

10. Для каждого вида супа лучше соблюдать форму нарезки овощей. Для одного супа требуется целая луковица или морковка, корни петрушки и сельдерея, а для других супов овощи нарезают кубиками, брусочками, соломкой или же натирают на терке.

11. Чтобы овощи не переварились и были готовы одновременно, нужно закладывать их в определенном порядке — сначала те, которые варятся дольше, затем легко разваривающиеся.

12. Солить суп надо в начале закипания. Если суп посолен рано, то продукты дольше варятся. Если поздно — то суп будет менее вкусным, а жидкая часть покажется пересоленной.

13. В самом начале варки можно допустить бурное кипение в течение 1—2 мин, а затем варить суп на малом огне, при медленном кипении или еще лучше при томлении в русской печи или духовке.

14. Специи и приправы вносят в суп за 3—5 мин до окончания варки. Этот момент считается весьма ответственным. Он может улучшить вкус супа, но может и испортить.

15. Не разливайте суп сразу после варки. Дайте ему постоять, созреть в течение 10—20 мин.

16. Зелень для заправки супов и другие вкусовые добавки (укроп, петрушку, сельдерей, маслины, каперсы, сметану, лимон, гренки) кладут в тарелки перед подачей на стол.

17. Хорошие, очень вкусные и полезные супы не рекомендуется разогревать. Поэтому самые вкусные супы готовят перед подачей на стол. Исключением являются супы (постные на грибном отваре с кислой капустой), которые после настаивания в холодильнике становятся более вкусными.

18. Не забывайте вынуть из готового супа лавровый лист.

19. Небольшой кусочек сливочного масла (5 г), положенный в готовый суп (в тарелку), сделает его более вкусным и нежным.

20. Фрикадельки для супа следует предварительно выдержать (5—6 мин) в духовке.

21. Супы овощные и мясные (на костном бульоне) будут вкусны и ароматны, если при варке добавить в них 1—2 сушеных гриба.

Вполне понятно, что мы здесь сказали не о всех тонкостях и секретах приготовления супов. Они есть

у каждой хозяйки свои собственные. Мы же коснулись только общих правил и положений. Для приготовления каждого супа есть свои правила. Только о варке борщей пришлось бы написать большую книгу и собирать сведения не один год. Не меньше особенностей и при варке ухи. Знатоки говорят, что существует около 20 способов варки ухи. Всего же видов супов более 1000, не считая вариантов. О всех не расскажешь. Но нам кажется, нельзя не рассказать о «геленджикском» борще. Дело в том, что он готовится очень быстро. За 17—20 мин повар может приготовить 50 порций. Овощи в нем не перевариваются и хорошо сохраняют пищевую ценность. Первый раз может показаться несколько сыроватой и грубоватой капуста. Но при вторичном употреблении она уже кажется более вкусной. Даже московская молодая хозяйка сумела приготовить такой борщ за 25 мин, не имея опыта и заглядывая в записи. Попробуйте приготовить его и вы. Вот пропись «геленджикского» борща.

Сначала прокипятите воду (или бульон) в кастрюле, рассчитанной на нужное количество порций. Во вторую кастрюлю меньшего размера положите на дно сливочное масло (или другой жир), затем нашинкованный лук, натертую морковь и свеклу, картофель, нарезанный брусочками, измельченные свежие лисички или сыроежки, петрушку и укроп. Посолите по вкусу. После добавления специй потушите без воды 8—10 мин при плотно закрытой крышке. После тушения все готовые овощи и грибы опустите в кипящий бульон (или в воду). Досолите по вкусу. Добавьте томат-пасту или томат-пюре и доведите до кипения в закрытой посуде. Как только борщ закипит, положите в него нашинкованную капусту и варите 5 мин. Заправьте сметаной и подавайте на стол.

Количество продуктов такое же, как в обычном борще.

Геленджикский борщ пришелся по вкусу многим, и теперь его готовят в разных районах страны и с разными вариантами. Приведенный нами рецепт записан на Урале. В уральском варианте борща оказались грибы — лисички и сыроежки. Технология приготовления осталась геленджикская.

Похлебка постная с грибами. Подготовленные сельдерей, петрушку, морковь, репу и лук-порей измельчить ножом, добавить 2 стакана перловой крупы, 100 г сушеных грибов, измельченных в ступке, и порезать 500 г картофеля. Когда все разварится до мягкости, искрошить 70 г лука, поджарить его в горчичном масле, положить в суп и довести до кипения. Перловую крупу можно заменить рисом.

Похлебка грибная с рисом. Нашинковать предварительно вымоченные и промытые сухие грибы и варить их вместе с рисом и картофелем. За 10—15 мин до готовности добавить сельдерей, петрушку, морковь и поджаренный лук.

100 г сухих или 500 г свежих грибов, 100 г риса, 300 г картофеля, 150 г моркови, 150 г лука, 1 столовая ложка растительного масла, зелень сельдерея, петрушки и соль по вкусу.

Похлебка грибная с перловой крупой. Сухие и промытые грибы поставить на 2—3 ч, затем сварить до готовности, отделить от бульона и пожарить вместе с луком на сливочном масле. Отдельно пожарить морковь и корни петрушки и отварить перловую крупу. Затем подготовленные продукты соединить с бульоном, посолить, варить до готовности и подавать со сметаной.

20 г сухих грибов, 40 г лука, 20 г масла, 40 г перловой крупы, 40 г моркови, 150 г картофеля.

Похлебка финская из подберезовиков. Ячневую крупу ($\frac{2}{3}$ стакана) варить до готовности, добавить измельченные ножом грибы (2 стакана), молоко (2 стакана) и 10—20 г сливочного масла. Солить по вкусу. Варить 20 мин.

Суп перловый на грибном бульоне. Перловую крупу, отваренную в течение 2 ч в подсоленной воде, поместить в грибной бульон, добавить соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

50 г сухих белых грибов, 1 стакан крупы, 200 г моркови, 75 г лука, 40 г петрушки и 2 столовые ложки растительного масла.

Суп грибной с рисом. Рис перебрать, промыть, перемешать и замочить в течение 30—60 мин. Затем воду слить, а крупу засыпать в кипящую подсоленную воду и варить 5—7 мин. Лук и морковь на-

шинковать и спассеровать на сливочном масле. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2—4 ч. Затем грибы откинуть на дуршлаг, залить водой, в которой они замачивались, предварительно ее процедив, и варить до мягкости 1,5—2 ч. Готовые грибы подсушить и нарезать соломкой. В суп добавить грибной отвар, пассерованные овощи, нашинкованные грибы, соль и довести все до готовности. Подавать суп с нарубленной зеленью и сметаной.

40 г риса, 30 г сливочного масла, 75 г репчатого лука, 60 г моркови, 20 г сушеных грибов, 20 г зелени петрушки, 50 г сметаны.

Суп крупяной с сушеными грибами. Отварить сухие грибы в течение 10 мин, отделить бульон и засыпать в него овсяную крупу. Варить 15 мин, добавить нашинкованную морковь, нарезанные полосками и поджаренные грибы, пассерованный репчатый лук, картофель, соль, перец и варить до готовности.

30 г сухих грибов, 80 г крупы, 20 г масла, 30 г моркови, 100 г картофеля.

Суп из белых сушеных грибов с рисом и лимоном. 200 г белых сушеных грибов отварить и нашинковать. Отвар слить в кастрюлю, всыпать в него 1 стакан риса и добавить лук (75 г), поджаренный в горчичном масле, заправить мукой (1 столовая ложка), посолить, разварить и протереть. Всыпать грибы. Перед отпуском положить 2—3 кружочка лимона с кожицей.

Суп гороховый с сушеными грибами. Грибы замочить в холодной воде, промыть, воду слить, грибы мелко порубить и отварить. Соединить с равным количеством вареного гороха, прокипятить и заправить обжаренными на масле морковью и луком, выдержать в закрытой кастрюле 5—6 мин и подавать.

Суп гороховый с грибами. Горох варить до готовности, добавить мелко нашинкованные грибы, поджаренный лук и продолжать варить еще 15 мин. Подавать с гренками.

400—500 г свежих грибов, 150 г лука, 150—200 г гороха, 1—2 столовые ложки растительного масла, соль.

Суп-пюре из грибов и манной крупы. 2 столовые ложки грибного порошка и 3 столовые ложки манной крупы залить 2 стаканами воды и варить до готовности. За 10 мин до конца варки добавить соль, перец и 2 столовые ложки сметаны.

Суп-пюре гороховый с грибами. Сваренный горох протереть через сито или растолочь пестиком, добавить нашинкованные сушеные грибы, предварительно вымоченные, поджаренный лук. Варить в течение часа и подавать с гренками из белого хлеба.

150 г гороха, 60 г грибов, 150 г лука, 2 столовые ложки подсолнечного масла.

Суп-харчо с грибами. Вымоченные белые грибы крупно нашинковать, чеснок потолочь с солью, лук пожарить вместе с томатным пюре. Добавить рис и кислые сливы. Все соединить, залить водой и варить 40—50 мин.

100 г сухих грибов, 1 головка чеснока, 2 головки лука, 4 столовые ложки риса, 4—5 слив и соль.

Грибной суп с рисом (вариант). Обжаренные грибы, нарезанные кусочками, варить вместе с рисом в грибном бульоне до мягкости. Добавить картофель, нарезанный брусочками, и варить еще 10 мин. За 5 мин до конца варки в суп положить ломтики огурца и помидора. Перед подачей добавить сметану.

1 л бульона (или воды), 250 г свежих грибов (или 30—40 г сушеных), 1 головка лука, 1 столовая ложка жира, 2 столовые ложки риса, 2 клубня картофеля, 1 соленый огурец, 1 помидор, зелень лука и сметана по вкусу.

Суп из грибов с укропом. Грибы нарезать мелкими ломтиками, потушить на слабом огне со сливочным маслом до мягкости; засыпать манную крупу, хорошо размешать и тушить еще 4—6 мин; залить горячей водой, всыпать мелко нарубленную зелень укропа, посолить и варить при слабом кипении 8—10 мин; перед подачей на стол заправить взбитым яйцом, смешанным с кислым молоком. Суп налить в тарелки, положить в него сливочное масло и добавить черный молотый перец.

180 г грибов, 45 г крупы, 30 г масла, 60 г молока, 1 яйцо, укроп, соль, перец по вкусу.

Похлебка грибная. Перловую крупу сварить в грибном бульоне до готовности, добавить жареный лук, морковь, картофель, нарезанные кубиками и сваренные отдельно грибы. Довести до кипения, заправить сметаной и подавать на стол.

500 г свежих грибов, 100 г перловой крупы, 4 столовые ложки сметаны, 2 головки лука, 2 клубня картофеля, 1 морковка, соль.

Губница. На Урале и в Предуралье раньше грибы называли губами. Отсюда и название блюда. Губницу обычно делают из свежих грибов. Грибы нужно опустить в горячую воду одновременно с пшеном и варить на медленном огне. За 5—10 мин до окончания варки добавить поджаренный на масле лук, сметану и соль.

100 г очищенных грибов, 40 г пшена, 20 г лука, 4 столовые ложки сметаны, 10 г сливочного масла, зелень и соль по вкусу.

СУПЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

Суп из белых грибов с картофелем. Нарезанные и обжаренные в масле свежие грибы варить 30 мин, добавить картофель, петрушку, морковь, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20—30 мин. При подаче на стол добавить сметану и укроп.

500 г грибов, 700 г картофеля, 200 г моркови, 1 корень петрушки, 75 г лука и 2 столовые ложки подсолнечного масла.

Суп картофельный со свежими грибами. Поджаренные грибы соединить с жареным луком и морковью, поместить в мясной бульон, добавить картофель, нарезанный кубиками, и варить 20 мин. После этого добавить лавровый лист, заправить сметаной и довести до кипения. Перед подачей заправить укропом и зеленым луком.

400 г свежих грибов, 500 г картофеля, 200 г моркови, зелень и специи по вкусу.

Суп картофельный со свежими маслятами и зеленью укропа. Свежие маслята перебрать, шляпки очистить от пленки и порезать ломтиками. Ножки отрезать и порубить, слегка обжарить и потушить. Все залить водой или бульоном и варить 20—25 мин, добавить пассерованный лук, морковь и корень петрушки, кубики картофеля и варить до готовности. Заправить сметаной и зеленью укропа.

300 г маслят, 700 г картофеля, 200 г лука, 150 г моркови, 1 корень петрушки, перец, лавровый лист, 2 столовые ложки масла, соль, сметана, зелень укропа по вкусу.

Суп картофельный с грибами и петрушкой. Промытые и вымоченные в воде грибы варить вместе с

картофелем, морковью и петрушкой до полуготовности, добавить соль и специи и варить до тех пор, пока грибы не опустятся на дно. Отделить бульон, измельчить грибы и морковь, добавить поджаренный лук. Варить до готовности. Заправить сметаной.

25 г сушеных грибов, 100 г картофеля, 20 г моркови, 1 корень петрушки, 40 г репчатого лука, 20 г сливочного масла, сметана, лавровый лист и соль (по вкусу).

Суп из опят с картофелем. Для приготовления супа нужны очень мелкие молодые опята со шляпками величиной не более 2—3-копеечной монеты. Варить 20 мин, добавить картофель, нарезанный брусочками или кубиками, варить еще 20 мин, заправить сметаной и подавать на стол в горячем виде.

500—600 г опят, 300 г картофеля, 1/2 стакана сметаны или 1 стакан молока.

Суп из сыроежек с картофелем. Этот суп могут есть и те, кому здоровье не позволяет употреблять блюда из других грибов. Суп легко усваивается, обладает небольшой сокогонной силой, не отягощает деятельности печени, не оказывает нежелательного действия на желудок. Промытые и нарезанные кусочками сыроежки (300 г) варить с картофелем, нарезанным брусочками (300 г). За 5—10 мин до готовности суп заправить молоком (1/2 стакана).

Суп картофельный со свежими грибами. Очищенные и промытые белые грибы мелко нарезать. Корни грибов порубить и поджарить с луком и корнями петрушки. Нарезанные ломтиками шляпки варить 35—40 мин. После этого добавить брусочки картофеля, поджаренные корни грибов с луком и петрушкой. Заправить лавровым листом, перцем и солью. Варить 20 мин. При подаче на стол посыпать зеленью укропа и зеленым луком.

400 г свежих белых грибов, 5 клубней картофеля, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка жира.

СУПЫ ОВОЩНЫЕ С ГРИБАМИ

Борщ со свежими грибами. Сварить бульон из грибов. Грибы предварительно потушить в масле с мелко нарезанными кореньями. Очищенную, отдельно сварен-

ную свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и спассеровать. Картофель нарезать продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до мягкости, добавить лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды, и все вместе варить 10 мин. Томат-пюре припустить отдельно и добавить в последнюю очередь. Сметану и измельченную зелень положить в суп перед подачей на стол.

300 г грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 150 г свеклы, 500 г картофеля, 2,5 л воды, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки зелени, 1 столовая ложка томата-пюре.

Борщ летний. Нашинкованные свежие грибы варить 15 мин, добавить нашинкованные корни свеклы, моркови, ботву свеклы и варить еще 15 мин. Присоединить очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей, петрушку, соль и перец и варить до готовности. При подаче на стол добавить сметану.

500 г грибов, 150 г моркови, 200 г свеклы с ботвой, 100 г картофеля, 300—500 г помидоров, 200 г лука, по 100 г сельдерея или петрушки, соль и перец по вкусу.

Борщ грибной с черносливом. Промытый чернослив залить грибным бульоном и варить 25—30 мин. Отдельно тушить нарезанные соломкой свеклу, морковь, петрушку и лук с добавлением томата-пюре или пасты и сахара. Соединить чернослив с овощами и грибами, заправить лавровым листом и перцем, посолить и варить до готовности. Перед подачей на стол заправить сметаной.

300 г грибов, 200 г чернослива, 100 г свеклы, 50 г лука, 75 г моркови, зелень, 1 столовая ложка томата-пасты, перец и лавровый лист по вкусу.

Борщ грибной с черносливом (вариант). Готовить общепринятым способом, только в бульон добавить белые сушеные грибы. Чернослив отварить отдельно в небольшом количестве воды. Отвар влить в борщ. Косточки из чернослива удалить и положить его в борщ вместе с грибами. Отваренные грибы нарезать соломкой и слегка спассеровать на масле. При подаче борщ заправить сметаной и рубленой зеленью укропа или петрушки.

Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами. Довольно сложен по приготовлению, но содержит мно-

го полезных компонентов. Готовят борщ на овощном отваре. Для этого нужно взять репу (200 г) или брюкву (200—300 г), морковь (250 г), корень сельдерея (100 г), репчатый лук (200 г) и немного зеленого лука, кусок подсушенного хлеба и 4 л воды. Все это варить на малом огне. Потом отвар отделить и использовать для приготовления грибного борща. Для придания красного цвета к овощам прибавить свеклу, а в борщ — тушеную свеклу (200—300 г). Тушить свеклу в кастрюле вместе с мукой (1 столовая ложка), тмином, петрушкой и солью. После этого в кастрюлю добавить овощной и грибной отвары. Грибы (100 г) после отваривания нашинковать полосками, добавить их в отвар, прокипятить 30 мин. Перед подачей посыпать измельченным укропом и заправить сметаной (1 стакан).

Борщ постный с квасом. В грибной бульон добавить поджаренную свеклу, нарезанную соломкой, грибы и вареный картофель, уксус или квас и варить до готовности.

50—80 г сухих (500 г свежих) грибов, 2—3 столовые ложки масла, 200 г картофеля, 100 г свеклы, 1 столовая ложка муки, 1 л кваса.

Борщ с сушеными грибами. Вымытые и отмоченные в воде сушеные грибы варить 50—60 мин, добавить помидоры, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу, капусту и под конец варки картофель. При подаче на стол заправить сметаной.

80 г сухих грибов, 300—400 г свеклы, 300 г свежей капусты, 150—200 г картофеля, 200 г помидоров или 3 столовые ложки томатной пасты, 2—3 кусочка сахара, уксус, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Борщок свекольный с грибами. Сварить костно-овощной бульон с добавлением грибов. На 200 г костей и мяса взять 10 г сушеных грибов, 50 г капусты и 10—15 г моркови. За 15 мин до окончания варки добавить пассерованный лук. Бульон процедить, добавить в него измельченную на терке вареную свеклу, прокипятить. Заправить чесноком, растертым с солью и сахаром, развести свекольным квасом, довести до кипения и процедить. Подавать с пирогами.

0,5 л бульона, 200 г свекольного кваса, 2—3 дольки чеснока, 15 г репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.

Ботвинья с грибами. Отдельно припустить щавель и шпинат, протереть через сито, огурцы нашинковать соломкой, корень хрена натереть на терке, лук зеленый нашинковать, добавить тертую лимонную цедру, сахар и развести квасом. Перемешать. В тарелке посыпать укропом. Подавать с двумя кусочками пищевого льда. В другую тарелку в подсоленный бульон положить отваренную свежую рыбу.

170 г морского окуня или 260 г трески, 0,3 л кваса, 90 г шпината, 55 г щавеля, 25 г зеленого лука, 80 г свежих огурцов, 25 г корня хрена, 10—15 г укропа, 5 г сахара, 2 г лимонной цедры.

Суп из свежих маслят. Шляпки маслят очистить от пленки, мелко нашинковать, пожарить на жире, положить в мясной или овощной бульон, варить 10 мин, заправить зеленью петрушки, лука или укропа и 2 столовыми ложками сметаны.

300—400 г грибов, 80—100 г зелени, соль и перец по вкусу.

Суп из лисичек. Свежие лисички мелко нашинковать, перемешать с нарезанным репчатым луком и тушить в закрытой посуде 30—40 мин. Затем залить кипятком, посолить по вкусу и кипятить еще 20 мин, заправить мукой и сметаной, довести до кипения и в горячем виде подавать на стол.

300 г грибов, 150—200 г лука, 2 столовые ложки муки и 4 столовые ложки сметаны.

Квас-суп (по-белорусски). Сушеные белые грибы (150 г), отмоченные в воде в течение 30 мин, порезать ножом, залить квасом (1,5 л), добавить 150—200 г измельченного лука, корень петрушки, 1/2 чайные ложки кориандра, 2—3 столовые ложки укропа, 1 столовую ложку петрушки, 3—4 столовые ложки измельченной зелени сельдерея. Разбавить 2 стаканами воды и варить на слабом огне в течение часа. После этого добавить 2—3 лавровых листа и 5—6 горошин черного перца. Дать постоять на плите 10—15 мин, заправить сметаной и еще оставить на 5—6 мин. Подавать в горячем или холодном виде.

Консервированный грибной суп с томатами. Свежие белые грибы почистить, вымыть, нарезать на кусочки

и варить вместе с петрушкой и морковью 25—30 мин. Добавить нарезанные дольками красные помидоры. Отвар грибов и овощей процедить, добавить в него соль, сахар и довести до кипения, затем на медленном огне уварить в 2 раза. На дно пол-литровых банок уложить зелень сельдерея и петрушки, 2—3 дольки чеснока, 30 г лука, спаржу, сверху положить смесь грибов и овощей, залить отваром, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 мин.

На 1 банку: 250 г подготовленных грибов, 130 г моркови, 50 г корней петрушки, до 200 г красных помидоров, 20 г репчатого лука, 15 г соли, 5 г сахара, 5 г зелени сельдерея, петрушки, 1 лавровый лист, 3—4 зерна душистого перца. Для приготовления супа из консервов в кастрюлю налить 1,5 л воды, довести ее до кипения, добавить содержимое банки с грибами и прокипятить 5—10 мин.

Окрошка грибная. Соленые грибы нарезать, добавить зеленый лук и вареный картофель, тертый хрен или редьку. Все перемешать, залить квасом и заправить сметаной.

200 г соленых грибов, 400 г картофеля, 2 столовые ложки тертого хрена, 4 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1/2 стакана сметаны, 1—2 л кваса.

Окрошка красная с грибами. Отварную красную свеклу охладить, почистить и нашинковать тонкой соломкой, добавить зеленый горошек, отваренные грибы, лук и картофель (все по вкусу), соленый или свежий мелко нарезанный огурец. Залить горячим свекольным отваром, добавить по вкусу лимонной кислоты, соль и сахар.

Суп овощной с грибами. 100 г корня сельдерея, 50 г корня пастернака, 150 г моркови очистить, промыть и нарезать кубиками, добавить 75 г репчатого лука, нарезанного кольцами, 300 г грибов (сыроежки и подберезовиков), уложить все в кастрюлю, добавить 2—3 столовые ложки сливочного масла и прогреть до подрумянивания. После этого залить мясным бульоном, добавить картофель, нарезанный брусочками (200—300 г), посолить и прокипятить. Перед подачей заправить зеленью петрушки или купыря.

Суп грибной с зеленью. Свежие грибы нарезать ломтиками, перемешать с зеленью петрушки и потушить со сливочным маслом до полуготовности. Затем

добавить перец и поджаренную муку, развести овощным отваром и варить еще 10—15 мин. Перед подачей на стол заправить яичным желтком.

400 г грибов, 1 чайная ложка сливочного масла, желток, 2 л воды или овощного отвара, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Суп грибной (по-румынски). Свежие сыроежки (300 г) очистить, вымыть, нарезать ломтиками, положить на 2—3 мин в воду, подкисленную уксусом. После этого потушить их со сливочным маслом и поместить в кастрюлю. Залить овощным отваром (0,5 л) из капусты, моркови и лука, посолить, добавить 1 чайную ложку пассерованной муки, а также зелень петрушки.

В конце варки заправить смесью 1 желтка и 1 столовой ложки молока.

Суп из свежих грибов с крапивой. Грибы разные (лучше сыроежки и подберезовики) нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем 20—30 мин. После этого добавить мелко нашинкованную крапиву и продолжать варить еще 5—10 мин. Заправить сметаной, зеленью укропа, довести до кипения. Подавать с гренками.

400 г грибов, 200 г картофеля, 100 г крапивы, 30—40 г масла и 1/2 стакана сметаны.

Суп грибной с сельдереем и чесноком. Морковь и корни сельдерея нарезать соломкой и запассеровать. Вымоченные в воде сухие грибы отварить и нарезать соломкой. Картофель порезать, спустить в кипящий отвар и варить до полуготовности. В пассерованную муку добавить тмин, грибы, корни с луком и тушить 6—8 мин. Затем соединить с супом, довести до готовности, добавить растертый с солью чеснок, измельченную зелень петрушки и заправить отваром корней.

200 г картофеля, 25 г моркови, 30 г сельдерея, 12—15 г лука, 3 г муки, 8—10 г сушеных грибов, 1 долька чеснока.

Суп грибной с черносливом и изюмом. Промытые сушеные грибы отварить и нашинковать, добавить пассерованный лук и пшеничную муку, залить бульоном, довести до кипения, добавить кубики картофеля, вымоченный чернослив и изюм. При подаче на стол добавить в суп ломтик лимона и измельченную зелень.

30 г сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 600 г картофеля, 50—100 г чернослива, 75 г изюма, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 4—5 ломтиков лимона, соль, зелень по вкусу.

Суп из грибного порошка с кислой капустой. Сварить бульон из кореньев, кислой капусты (200 г) и картофеля (50 г). Затем всыпать сухой грибной порошок, хорошо уварить, заправить мукой и поджаренным луком. Подать с гренками, поджаренными на растительном масле.

Суп шпинатный с грибным отваром. Шпинат (50 г), морковь (100 г), зелень петрушки (15 г) мелко порубить, добавить репчатый лук (70 г), репу (50 г) и корень сельдерея. Овощи варить до полного размягчения, протереть через сито, добавить масло и залить грибным отваром. Перед подачей на стол посыпать укропом.

Щи с грибами. Белые сушеные грибы вымочить в воде в течение 2 ч, варить в этой же воде 40 мин, затем вынуть черпаком и мелко изрубить сечкой. Бульон процедить, добавить в него натертый лук, прокипятить с маслом, добавить нашинкованные соломкой морковь и репу, 2 столовые ложки воды и тушить в закрытой посуде 15 мин. Свежую капусту мелко порубить и положить в кипящий бульон с грибами и варить до готовности капусты. В тарелку добавить сметану и мелко нарезанную зелень укропа.

200 г белокочанной капусты, 20 г репы, 40 г моркови, 10 г репчатого лука, 50 г сушеных грибов, 20 г сливочного масла и 4 столовые ложки сметаны.

Щи из свежей капусты с грибами. Капусту мелко нашинковать и варить в подсоленной воде 30 мин, затем добавить свежие, мелко нарезанные грибы, варить еще 20 мин. Заправить поджаренной мукой, луком, лавровым листом и довести до кипения.

500 г белокочанной капусты, 300 г свежих грибов, перец, лук, лавровый лист и соль по вкусу.

Щи грибные с кислой капустой и гречневыми крутонами. 200 г белых сушеных грибов отварить с кореньями, 100 г лука поджарить в масле, прибавить к ним 800 г кислой капусты и еще раз поджарить, развести грибным отваром с кореньями и варить на малом огне 2—3 ч. За час перед отпуском положить туда нарезанные грибы, посолить по вкусу. К щам мож-

но подавать гречневые крутоны, жаренные в горчичном масле. Для этого жидкую гречневую кашу (1 стакан крупы на 1 стакан воды) разлить в лотки, дать загустеть, затем нарезать ромбиками и поджарить.

Щи грибные суточные. Название «суточные» связано с длительным процессом приготовления. Действительно, щи нужно долго варить и даже выставлять на ночь на мороз. Предварительно сварить бульон из сухих грибов, моркови и корней петрушки. Поджаренные на топленом масле лук, квашеную капусту смешать с пассерованной мукой и томатом и жарить еще раз 10—15 мин. После этого уложить в кастрюлю, добавить сваренные и нарубленные грибы, залить бульоном и варить 2—3 ч и более. Считается, что чем дольше варить, тем вкуснее будут щи.

10 г сушеных грибов, 200 г капусты, 20 г моркови, 50 г лука, 20 г томата-пюре, 50 г корней петрушки, 10 г муки, 20 г топленого масла, 30 г сметаны, лавровый лист, перец, соль, зелень укропа по вкусу.

Суп-капустняк с грибами (по-польски). Квашеную капусту мелко нарубить и тушить, добавляя бульон и жир. Сушеные грибы хорошо промыть, залить водой и оставить для набухания на 3—4 ч. Грибы вынуть, промыть, воду процедить и залить ею грибы, варить бульон до размягчения грибов. Затем грибы вынуть и нарезать мелкими кубиками, бульон процедить. Лук и корнишки нашинковать соломкой и спассеровать с растительным маслом. Картофель нарезать кубиками. В кипящий бульон положить картофель и варить 20—25 мин. Затем добавить тушеную капусту, нарезанные грибы, пассерованные корнишки, лук и варить 10—15 мин. В конце варки добавить специи, соль, сахар. Подавать капустняк можно со сметаной.

140 г квашеной капусты, 75 г картофеля, 20 г моркови, 8 г пастернака, 5 г сельдерея, 15 г репчатого лука, 10 г сушеных грибов, 8 г растительного масла, 3 г сахара, 0,01 г лаврового листа, 0,02 г перца, 5 г соли. Выход 500 г.

Щи из свежей капусты с сыром и грибами. В грибной бульон положить соль, перец, тертый сыр и все проварить 2—3 мин. Этим бульоном залить нарезанную соломкой белокочанную капусту, рубленый лук, зелень петрушки и проварить еще 2—3 мин. При подаче добавить сметану.

7 сушеных грибов, 200 г тертого сыра, 500 г капусты белокочанной, соль, перец, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 2 л воды.

Щи из квашеной капусты с грибами. Морковь, сельдерей и лук пассеровать на растительном масле 2—3 мин. Квашеную капусту мелко порубить, положить к прогретым овощам и тушить 8—10 мин. Залить все грибным бульоном, добавить нарезанные отварные грибы, соль, проварить еще 2—3 мин. При подаче положить сметану.

5 сушеных грибов, 300 г квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 сельдерей, 3 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1,5 л грибного бульона, соль по вкусу.

Суп брюссельский из шампиньонов. Подготовленные шампиньоны измельчить на мясорубке, потушить в масле вместе с луком 10 мин на медленном огне. Добавить муку, влить бульон. В суп добавить сливки, посыпать зеленью петрушки и рубленым яйцом.

500 г шампиньонов, 2 столовые ложки масла, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 1 л костного бульона, 1 стакан сливок, 2 вареных яйца, 1 столовая ложка рубленой петрушки, соль, перец.

Суп тыквенный с грибами. Свежие грибы нарезать соломкой и обжарить в жире вместе с нарезанными соломкой кореньями. Картофель нарезать брусочками и варить в воде до полуготовности, добавить жареные грибы и коренья, нарезанную тыкву и свежие помидоры. Посолить, заправить и варить еще 10 мин. Томат-пасту положить к грибам и кореньям во время жарки. Готовый суп подавать горячим, чтобы не разварилась тыква и не ухудшился вкус супа. В тарелки положить сметану и рубленую зелень.

400 г свежих грибов, 300 г тыквы, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка жира, 1 л воды, 3 помидора или 2 столовые ложки томата-пасты, 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль, перец.

Суп грибной по-гуцульски. Журнал «Общественное питание» рекомендует готовить этот суп из квашеной капусты, потушенной с добавлением бульона, жира и томата-пасты. Отдельно варить перловую крупу. Грибы варить в бульоне, пшеничную муку и лук пассеровать. Колбасу нашинковать соломкой. Затем подго-

товленные продукты смешать, залить бульоном и проварить. При подаче на стол положить в суп сметану и нарубленную зелень.

100 г костей для бульона, 25 г сушеных грибов, 65 г квашенной капусты, 15 г репчатого лука, 3 г томата-пасты, 4 г пшеничной муки, 30 г варено-копченой колбасы, 7 г перловой крупы, 10 г сливочного маргарина, 15 г сметаны, 2 г зелени, специи. Выход 300 г.

Суп Петра Великого. Свежие шампиньоны отварить в молоке, пропустить через мясорубку. Отдельно приготовить куриный бульон, подбитый мукой и яичными желтками, сбитыми с молоком. К грибному фаршу добавить куриный фарш, сделать шарики и бросать их в суп перед подачей. Сам по себе рецепт интересен. Попробуйте проверить.

Суп грибной с пирожками (по-литовски). Нарезать овощи (2 луковицы, кочан капусты кольраби, 1 морковь, полкорня сельдерея), припустить на слабом огне в 1 л воды. Из манной густой каши нарезать кубики (полстакана крупы). Затем соединить грибной отвар и овощи, посолить, подогреть, положить кусочки манной каши, добавить полстакана сметаны и 1 столовую ложку укропа. Подавать с грибными пирожками. Сушеные грибы (10—15 шт.) и луковицу залить 2 стаканами кипятка, варить на слабом огне 15 мин, поставить в духовку еще на 15 мин. Вынуть из отвара грибы и использовать для приготовления пирожков.

Суп из шампиньонов со сливками. Подготовленные шампиньоны нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде, добавить поджаренную на масле муку, довести до кипения, заправить сливками и подавать на стол.

На 2 порции: 300—400 г шампиньонов, 20 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 50 г сливок. Солить по вкусу.

Суп по свежим маслятам. Сварить бульон из говядины, с пряностями, процедить. Полную тарелку (300 г) очищенных свежих маслят облить кипятком, поджарить на масле с луком, добавить ложку муки. Переложить в кастрюлю, залить бульоном, положить 6—9 картофелин и сварить. Положив горсть нарезанного лука, посолить, добавить сметаны и прокипятить.

Суп холодный из сушеных грибов. Сушеные грибы вымыть и замочить в воде в течение 1—2 ч. Грибы мелко нарубить, залить горячей водой и довести до кипения.

В суп положить нарезанную кубиками петрушку, морковь, сельдерей, нашинкованный лук. За 5—6 мин до готовности заправить суп мукой, пассерованной на растительном масле. Подать суп холодным, посыпав зеленью петрушки.

На 2 порции: 60 г сушеных грибов, 40 г корня петрушки, 60 г моркови, 20 г корня сельдерея, 50 г репчатого лука, 20 г муки, 50 г растительного масла, 20 г зелени петрушки.

Юшка грибная. Промытые и вымоченные в холодной воде (3—4 ч) сушеные грибы варить до мягкости, промыть и нашинковать. Грибной бульон процедить. В грибы добавить мелко нарезанный лук и пассеровать. Замесить пресное тесто, накрыть его влажной тканью и оставить на 30—40 мин. Затем раскатать в пласт и нарезать квадратики. На середину их положить грибной фарш, защипнуть края и полученное изделие бросить в кипящую подсоленную воду. Варить 3—5 мин. Грибной бульон смешать с куриным бульоном и довести до кипения. При подаче в порционную посуду положить сваренные изделия с грибным фаршем, залить бульоном и посыпать зеленью укропа.

15 г сушеных грибов, 6 г сливочного масла, 4 г петрушки, 4 г корня пастернака, 7 г моркови, 2 г сельдерея, 15 г репчатого лука, 2 г зелени петрушки, 20 г пшеничной муки, 4 г яйца, 2 г зелени укропа, 100 г куриного бульона, гвоздика, перец, соль по вкусу.

Суп из белых грибов на молоке. Свежие белые грибы пропустить через мясорубку, поместить в кастрюлю, добавить сливочное масло, целую головку лука, морковь, разрезанную вдоль, накрыть крышкой и тушить 40—50 мин. Влить стакан воды и кипятить еще 10 мин. Отдельно пожарить муку с маслом и разбавить ее молоком. Удалить из грибов морковь и лук, влить кипяченое горячее молоко с мукой и варить 20 мин, посолить, заправить смесью масла и яичного желтка со сливками, довести до кипения и подавать с гренками.

200 г грибов, 25 г сливочного масла, 1—2 яичных желтка, 4 стакана молока, 1 столовая ложка муки.

Суп из дожdevиков. На 2 порции супа взять 300 г молодых дожdevиков, снять с них верхний твердый слой, разрезать на мелкие кусочки, вымыть, добавить 150 г лука, 200—300 г картофеля и варить до полуготовности (минут 15), затем посолить, положить специи, лавровый лист и перец, добавить 15—20 г сливочного

масла и вермишель. Варить до готовности. Перед подачей на стол заправить сметаной.

Суп из опят (по-фински). 700—800 г мелких шляпок грибов поместить в кастрюлю, добавить 75 г измельченного лука, 2 столовые ложки сливочного масла и тушить 20—30 мин. После этого влить мясной бульон (3—4 стакана) и загустить пшеничной мукой (2 столовые ложки), разведенной в небольшом количестве холодной воды или того же мясного бульона. Прокипятить еще 5—10 мин, добавить специи и соль по вкусу, заправить сметаной и посыпать измельченной зеленью петрушки или кервеля.

Суп-скараб из грибов. Грибы (200 г) разные отварить до полуготовности, отделить от жидкости и поджарить со сливочным маслом, добавить жареный лук (50 г), 1 столовую ложку муки и пожарить еще 5—10 мин. После этого залить грибы отваром, добавить рис (2 столовые ложки) и варить до готовности. Перед подачей заправить зеленью укропа или петрушки.

Суп из свежих грибов (с уксусом). Сначала разварить 200 г перловой крупы. Отдельно сварить свежие измельченные грибы (400 г) с луком (100 г) и укропом (10 г). Заправить их мукой (2 столовые ложки), перемешанной с маслом. Соединить с кашей, прокипятить и добавить уксус по вкусу.

Суп «домикот» (по-польски). Воду (0,5 л) прокипятить с 2 лавровыми листьями, 2 горошинами черного перца и 3 сушеными грибами. Затем отвар процедить через сито, заправить поджаренной мукой (1 столовая ложка), солью и перцем и подавать к вареному картофелю.

Суп с солеными груздями. Картофель, репу, лук и морковь мелко нарезать и варить в подсоленной воде. Протереть через сито, соединить с отваренными грибами, нарезанными в виде лапши, прибавить сливочное масло, специи, смешать и довести до кипения, положить рубленую зелень петрушки или сельдерея, заправить сметаной. Подавать в горячем виде.

50 г соленых груздей, 50 г картофеля, 30 г репы, 20 г моркови, 20 г сельдерея, 5 г петрушки, 40 г лука, 20 г сливочного масла, 40 г сметаны, лавровый лист, перец, укроп, соль по вкусу.

Суп грибной с миндалем. 100 г сухих белых грибов промыть и варить до размягчения, после этого измельчить их, добавить 2 столовые ложки орехового масла и

1 столовую ложку муки, тщательно размешать. После этого присоединить стакан сладкого миндаля, измельченного в ступке или на мясорубке. Довести до кипения.

Суп с маринованными грибами. Грибы (150 г) измельчить, варить с кореньями (100 г) и свежей капустой (150 г), с небольшим количеством картофеля (100 г), заправить мукой (1 столовая ложка) и поджаренным луком (50 г). Подавать с гренками.

Суп из сушеных грибов (кислый). 200 г сушеных грибов промыть в теплой воде, залить в кастрюле ключевой водой. После закипания прибавить 150 г лука и 40 г петрушки, варить 20 мин. Грибы отделить от отвара, измельчить, снова соединить с отваром, посолить, прибавить сок лимона или лимонную кислоту по вкусу, приправить мукой, пережаренной с маслом, добавить мелкие клецки и варить до готовности.

Суп из грибного порошка. В походных условиях туристы и геологи могут сварить суп из грибного порошка, если в этот сезон нет свежих грибов. Сначала вместо картофеля сварить очищенные и порезанные кусочками корни лопуха-репейника (200 г). Затем добавить сухой грибной порошок (из расчета 1 столовая ложка на порцию супа), соль и перец по вкусу, а также одну веточку лесной душицы на 5—6 порций. Перед окончанием варки суп заправить черемшой. Иногда заправляют сухим молочным порошком.

Суп кислый. Свежие грибы нарезать брусочками, пассеровать в сливочном масле или в маргарине, добавить лук и муку, слегка подрумянить, переложить в кастрюлю, залить горячей водой и варить 10—15 мин. За 3—5 мин до окончания варки добавить нарезанные тонкими ломтиками помидоры или огурцы, яблоко. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью.

250 г свежих грибов, 1 столовая ложка маргарина, 75 г лука, 1 столовая ложка муки, соль, 1 л воды, 100—150 г помидоров или 100 г соленых огурцов, половину яблока, 1—2 столовые ложки сметаны, зелень укропа или лука.

Чорба из сушеных грибов. Чорбу — румынский кислый суп с высокими вкусовыми качествами — готовят из различных продуктов, в том числе из грибов. Для придания кислого вкуса добавляют борщ, то есть кислый настой из пшеничных отрубей, или капустный рассол. Чорбу из сушеных грибов готовят из трех основных

частей: сначала варят бульон (2 л) из корней петрушки (20 г), моркови (50 г), лука (30—50 г) и сухого укропа (1 чайная ложка). Затем в этот бульон опускают размоченные и нашинкованные соломкой сушеные грибы (50 г). Когда они сварятся, добавляют сквашенный настой из пшеничных отрубей (1 л). Иногда заправляют мукой и луком, поджаренными на растительном масле.

Чорба из белых грибов. Готовить, как и из сушеных грибов, только дополнительно в бульон добавить 40 г риса или перловой крупы. На 2 л воды нужно взять 500 г свежих белых грибов. Остальные продукты — в количествах, указанных в предыдущем рецепте.

СУПЫ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ С ГРИБАМИ

Похлебка куриная с грибами. Курицу (не более 1 кг) отварить до полуготовности, нарезать кусочками и уложить в горшок вместе с картофелем (400 г) и отваренными свежими грибами (100 г), добавить пассерованные коренья и лук (100 г), залить смесью куриного и грибного бульона и прогреть в духовке 20—30 мин. За 5 мин до готовности заправить сметаной и зеленью.

Похлебка уральская из грибов. Сушеные грибы промыть и вымочить в течение 2 ч, отварить до полуготовности в горшочке. В кипящий грибной бульон положить нарезанные кубиками картофель и морковь, поджаренный лук, добавить 100—150 г рыбного филе. Варить до готовности. При подаче посыпать зеленью укропа.

200 г картофеля, 45 г моркови, 40 г репчатого лука, 40—50 г сушеных грибов или 200 г свежих, 20 г сливочного масла

Суп с грибами и жареным мясом. Мясо нарезать поперек волокон (4—5 кусков), отбить и слегка обжарить с 2 сторон. Затем варить его в кастрюле (в 1 л воды), добавить картофель и варить до готовности. За 10 мин до конца варки положить нарезанный ломтиками соленый огурец, отваренные грибы кусочками и приправы. Варить до готовности. При подаче заправить сметаной или зеленью.

400 г мяса, 1 столовая ложка жира, 800 г картофеля, 200 г свежих грибов, 200 г огурцов. Соль, перец, сметана по вкусу.

Суп мясной с грибами и морковью. 200 г говядины залить 1 л воды и варить бульон. Грибы, морковь, лук, корни петрушки и сельдерея нарезать тонкими брусоч-

ками и тушить с маслом или со свиным жиром. За 3—5 мин до готовности посыпать их мукой и добавить кусочки мяса, нарезанные поперек волокон. Продолжать тушить еще 5—8 мин. Затем все положить в бульон, варить 10 мин и заправить солью и перцем. При подаче на стол добавить сметану и зелень.

150 г свежих грибов, 150 г моркови, 1 корень петрушки и кусочек сельдерея, 75 г лука, 1 столовая ложка сметаны.

Суп мясной с овощами и грибами. Сушеные грибы вымочить в течение 2 ч, залить холодной водой и варить в закрытой кастрюле. Кости и мясо варить отдельно на слабом огне. За 5—10 мин до готовности мяса добавить подготовленные овощи и грибной бульон с грибами.

500 г мяса с костью, 250 г овощей, 30 г сушеных грибов, 1,5—2 л воды, соль, перец и зелень по вкусу.

Суп из телятины с грибами. Сначала сварить только мясо (30 мин), затем добавить свежие грибы и картофель, довести их до готовности. Положить лапшу и варить еще 10 мин, потом присоединить квас и обжаренные в растительном масле лук и морковь. Кипятить 10 мин, заправить зеленью петрушки, укропа, сельдерея и острым перцем.

400 г телятины, 600—800 г картофеля, 400 г шампиньонов или 150 г белых грибов, 150 г лука, 150 г моркови, 1 стакан хлебного кваса, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, укропа или сельдерея. Соль и перец по вкусу.

Суп из курицы с фаршированными сморчками. Сварить бульон из целой килограммовой курицы, с которой частично снять филейную часть для приготовления фарша. Помимо этого нужно небольшое количество сливочного масла, мускатный орех, соль, 1 столовая ложка вина, 1 яйцо и 1 столовая ложка муки. Все изрубить и потолочь. Полученной массой нафаршировать сморчки, и сварить грибы до готовности в курином бульоне. Сморчки вынуть, а бульон процедить, заправить маслом и мукой, прокипятить, влить 1/2 стакана сливок, размешанных с 2 желтками, постепенно довести до кипения и процедить в суповую миску, куда заранее положить фаршированные сморчки.

Суп из сыроежек на мясном бульоне. Очищенные свежие сыроежки порезать на кусочки, положить вместе с луком в кастрюлю, добавить маргарин или сливочное масло и прогреть до подрумянивания. После этого

добавить муку и мясной бульон. Через 20—30 мин кипения влить при непрерывном помешивании взбитую смесь яичного желтка и сметаны. Перед подачей на стол заправить зеленью.

500 г измельченных сыроежек, 75 г лука, 2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 желток, 3—4 столовые ложки сливок, соль и зелень по вкусу.

Суп из рыжиков на мясном бульоне в горшочках. Этот суп очень вкусный и питательный. В горшочек емкостью 0,5 л уложить 150—200 г свежих рыжиков, соль и перец по вкусу. Залить мясным бульоном, закрыть горшочек сочным пресного теста и поставить в горячую духовку на 25—30 мин.

Суп из свежих грибов на мясном бульоне. Мясной бульон, сваренный с кореньями петрушки и сельдерея, соединить с обжаренными в масле грибами (200 г), добавить жареный лук и 1 чайную ложку муки, картофель (100 г), нарезанный ломтиками, и варить до готовности. Перед подачей на стол заправить сметаной и зеленым луком, подавать горячим.

Суп-пюре из шампиньонов на мясном бульоне. Вымытые шампиньоны очистить от пленки и порезать. Ножки отделить от шляпок и потушить. Все пропустить через мясорубку с частой решеткой, соединить с мясным бульоном, добавить желтки, овощи, сливки, пассерованную муку и варить до готовности.

300 г шампиньонов, 150 г овощей, 1,5 л мясного бульона, 1 стакан сливок, 2 яичных желтка, 20 г масла, 10 г муки, соль по вкусу.

Чорба с телятиной и грибами. Телячью грудинку отварить до готовности. Вымочить сушеные грибы в холодной воде в течение 3 ч, затем отварить. Грибы, морковь, петрушку, репчатый лук порезать соломкой и запассеровать. Из муки и яиц сделать домашнюю лапшу. В бульон положить измельченные грибы, лапшу, овощи и варить до готовности 10—15 мин. За 5—6 мин до окончания варки добавить прокипяченный квас, посолить, поперчить, заправить зеленью чабреца. При подаче на тарелку положить кусочки мяса, сметану и посыпать зеленью.

130 г телятины, 20 г муки, 25 г сушеных грибов, 25 г моркови, 25 г корней петрушки, 15 г репчатого лука, четверть яйца, 10 г сливочного масла, 15 г сметаны, 5 г зелени чабреца и петрушки, 150 г кваса, соль, специи.

Щи невские. 200 г соленой капусты поджарить со сметаной, морковью и репчатым луком, затем отварить 5—6 мин в грибном бульоне. После этого грибы уложить в глиняный горшок, добавить дольку рубленого чеснока, 2—3 кусочка жареного мяса, залить щами и довести до готовности.

Суп с говядиной и шампиньонами. Говяжье мясо отварить до готовности. Свежие грибы нарезать ломтиками и варить в воде до готовности. В готовый мясной бульон добавить отварные или консервированные грибы, домашнюю лапшу и слегка поджаренные на сливочном масле морковь, петрушку, лук и варить еще 10—15 мин. За 5 мин до готовности влить кипяченый квас, заправить солью, перцем, зеленью. Суп подавать с мясом, заправив сметаной и мелко нарезанной зеленью.

На 4 порции: 300 г свежих шампиньонов или 150 г консервированных, 120 г говядины, 2 шт. моркови, 2 головки репчатого лука, 0,5 стакана кваса, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, зелень по вкусу. Для домашней лапши: ¹/3 стакана муки, 1 яйцо.

Борщ с грибами и кильками в томате. Замочить в холодной воде фасоль и белые сушеные грибы. Через 2—3 ч выложить их в кастрюлю с водой и сварить до полуготовности. Потушить свеклу, коренья петрушки и морковь, порезать кубиками и вместе с нарезанным репчатым луком слегка поджарить на подсолнечном масле, смешать с тушеной свеклой, ложкой поджаренной пшеничной муки, добавить 1—1,5 столовой ложки томата-пюре, развести бульоном и прокипятить. В кипящий бульон с грибами и фасолью положить картофель, нарезанный кубиками, нашинкованную капусту, соль и варить 10—15 мин. Затем добавить свеклу с кореньями, лавровый лист, душистый перец и варить до тех пор, пока капуста и картофель не будут готовы. В конце варки выложить в борщ кильки в томате. При необходимости добавить по вкусу соль и томат-пюре. Дать закипеть и снять с огня.

Подавать со сметаной и мелко нарубленной зеленью петрушки.

100 г сушеных грибов, 2 стакана фасоли, 400 г картофеля, 400 г капусты, 200 г свеклы, 1,5—2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки подсолнечного масла, корень петрушки, морковь, 1 луковица, 1 чайная

ложка поджаренной пшеничной муки, 1 банка килек в томате, соль и перец по вкусу.

Суп грибной (корейская кухня). В эмалированную кастрюлю положить говяжью вырезку, нарезанную мелкими кусочками, добавить измельченный чеснок, соль, сахар, молотый красный перец и зелень. Кастрюлю закрыть крышкой и оставить на 1 ч. Нарезанные грибы поджарить, потушить до готовности. Мясо залить водой, добавить сливочное масло и жидкость от тушения грибов. Плотно закрыть крышкой и тушить до готовности. Перед окончанием варки добавить грибы, заправить мучной болтушкой и прокипятить. Подавать с рассыпчатым рисом.

500 г свежих грибов, 400 г говядины, 2—3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка сахара, 4 столовые ложки масла, по 2 столовые ложки муки и рубленой зелени, соль, перец.

СУПЫ ГРИБНЫЕ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Похлебка грибная с вермишелью. Консервированные маслята (100 г) порезать, положить в кастрюлю, добавить лук (50 г) и потушить до полуготовности. Отдельно сварить вермишель (1 стакан). Размешать желток с 1 столовой ложкой молока и понемногу влить в суп, не заваривая.

Суп из шампиньонов с макаронами и земляными грушами. Макароны (50 г) сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и положить обратно в кастрюлю, добавив 2 столовые ложки масла. Шампиньоны (150 г) поместить в кастрюлю с водой, добавить коренья, земляную грушу и сухари. Разварить до мягкости, протереть сквозь решето и влить обратно в кастрюлю, заправить картофельной мукой (1 столовая ложка), разведенной в холодной воде, прокипятить, положить в суп макароны и постепенно влить сливки (1/2 стакана), прокипятить. Подать с гренками или тертым сыром.

Суп из свежих грибов с гренками. Шляпки молодых белых грибов (200 г) вымочить 20—30 мин в холодной воде с уксусом. Ножки сварить с луком, укропом и петрушкой. Шляпки обсушить чистым полотенцем, крупно порезать и поджарить на сковороде с луком. Переложить в миску, залить смесью яиц и сливок (на 1 яйцо

2 столовые ложки сливок), добавить грибной бульон. Подавать с гренками или маленькими жареными кусочками хлеба.

Суп грибной с домашней лапшой. Из промытых сухих грибов, лука, моркови и корня петрушки сварить бульон. Из муки и масла сделать лапшу и сварить ее в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, соединить с бульоном и варить до готовности.

25 г сухих грибов, 25 г репчатого лука, 40 г моркови и 30 г петрушки.

Суп с пирожками (по-литовски). Сушеные грибы (200—300 г) и целую луковицу залить 2 стаканами кипятка, варить на слабом огне 15 мин, поставить в духовку еще на 15 мин. Вынуть из отвара грибы и использовать для приготовления пирожков. Нарезать овощи (150 г лука, 500 г капусты «кольраби», 75 г моркови, 30 г сельдерея) и припустить их на слабом огне в 1 л воды. Из густой манной каши ($\frac{1}{2}$ стакана крупы) нарезать кубики. Затем соединить грибной отвар и овощи, посолить, подогреть, положить кусочки манной каши, добавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и 1 столовую ложку укропа. Подавать с грибными пирожками.

Суп с клецками. В кипящий мясной бульон добавить жареный лук, грибные клецки и соль по вкусу. Варить 15—20 мин. Перед подачей на стол заправить сметаной. Для приготовления клецек сухие грибы вымыть, вымочить, измельчить на мясорубке, добавить мелко нашинкованный лук. Полученный фарш перемешать с пшеничной мукой, раскатать тесто в виде жгута толщиной 1 см, нарезать клецки длиной около 2 см.

800 г сухих грибов, 150 г лука и 2 стакана муки.

Суп с грибными ушками. Отличается высокими вкусовыми качествами, прост в приготовлении. Грибной отвар заправить пассерованной мукой, довести до кипения, добавить по вкусу уксус. Фаршем, состоящим из вареных грибов и жареного лука, начинить ушки в виде маленьких пельменей, обжарить их в растительном масле, разложить в тарелки и залить приготовленным из грибного отвара супом.

500 г свежих грибов, 3 столовые ложки муки, 150 г лука и 2 столовые ложки растительного масла.

Суп с ушками из сухих грибов. Варить на бульоне из корней и грибов. Ушки, изготовленные из теста и грибов, опустить в кипящий бульон. Аналогичным образом готовят суп с ушками из свежих грибов

Если ушки предварительно поджарить, суп получится вкуснее.

Суп из свежих грибов с лимоном и гренками (постный). Свежие промытые и измельченные грибы (150 г) сварить в подсоленной воде с кореньями, добавить поджаренный лук (75 г) и растительное масло с поджаренной мукой (по 1 столовой ложке), ломтик лимона, посыпать рубленой зеленью и подавать с гренками, поджаренными на растительном масле.

Суп-лапша с грибами. В процеженный грибной бульон положить сельдерей, морковь и отваренные нашинкованные грибы. Добавить отваренные лапшу или вермишель, лавровый лист, перец и соль. Варить 5—10 мин. Перед подачей на стол добавить зелень укропа.

50 г сухих грибов, 150 г лапши или вермишели, 75 г моркови, 30 г петрушки, 75 г лука и 2 столовые ложки масла.

Суп-лапша на грибном бульоне. Приготовленную лапшу из крутого теста опустить на 1—2 мин в подсоленный кипяток, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в кипящий грибной бульон и варить 10—15 мин вместе с пассерованными кореньями (морковью, петрушкой).

80 г готовой лапши, 1 чайная ложка сливочного масла, 50 г моркови, 10 г петрушки, 8 г зелени укропа, 0,9 л грибного бульона.

Суп-пюре грибной с гренками (по-уральски). Сухие грибы (100 г), лавровый лист и перец прокипятить 10—15 мин, добавить картофель (300 г), нарезанный брусочками, и варить до готовности. Отдельно пожарить лук (150 г), смешанный с 1 столовой ложкой манной крупы. Из кастрюли достать шумовкой картофель и грибы, потолочь, добавить жареный лук с манной крупой, поджарить на сковороде, опустить в бульон и довести до кипения. Подавать с гренками.

СУПЫ-РАССОЛЬНИКИ И СОЛЯНКИ С ГРИБАМИ

Рассольник грибной. На раскаленной сковороде распустить масло и поджарить в нем луковицу, разрезанную на 4 части. Когда лук зарумянится, положить на сковороду измельченные свежие грибы (маслята, подберезовики, подосиновики, белые), добавить рассып-

чатую перловую кашу и нарезанные елочкой огурцы, корни петрушки и пастернака и кипятить 10—15 мин. Готовый рассольник посыпать зеленым луком.

400 г грибов, 20—30 г сливочного масла, 75 г лука, стакан перловой каши, 400 г соленых огурцов, коренья и зелень по вкусу.

Рассольник диетический с грибами. Корни сельдерея и пастернака нарезать ломтиками и припустить вместе с луком-пореем в небольшом количестве грибного бульона и масла. Лук репчатый нарезать соломкой и пассеровать. В кипящий грибной бульон положить нашинкованную капусту, довести до кипения, добавить припущенные и пассерованные коренья, нарезанные и варенные грибы и продолжать варить еще 5—10 мин. Перед окончанием варки влить прокипяченный и процеженный огуречный рассол по вкусу.

На 1 л рассольника: 100—200 г пастернака, 80 г савойской белокочанной капусты, 35 г сельдерея, 40—50 г репчатого лука, 50 г лука-порея, 20 г шпината, 20 г сливочного масла, 0,7 л грибного бульона, 10 г зелени петрушки или укропа.

Суп-рассольник. Отварить перловую крупу, добавить соленые огурцы, поджаренный на растительном масле лук, поджаренные белые грибы и варить до готовности. Добавить огуречный рассол (1 стакан), поджаренные коренья, прокипятить 10—15 мин. Перед подачей заправить зеленью.

1 стакан перловой крупы, 400 г соленых огурцов, 2—3 столовые ложки растительного масла, 150 г лука, 400 г грибов, коренья и зелень по вкусу.

Солянка грибная. В отвар грибов положить репчатый лук, пассерованный в томатном соусе, ломтики соленых огурцов и варить 10 мин. Добавить соль, перец, лавровый лист, отваренные и измельченные грибы, нарезанные соломкой, довести до кипения, положить маслины без косточек и каперсы, снова довести до кипения. Перед подачей на стол заправить сметаной и зеленью петрушки, а также двумя кружочками лимона.

40 г сухих грибов, 200 г репчатого лука, 20 г огурцов, 40 г маслин, 30 г каперсов, 80 г томатного соуса, 40 г сливочного масла, 100 г сметаны, 10—15 г зелени, половина лимона.

Солянка из свежих грибов. Отваренные в течение 10 мин свежие белые грибы крупно нашинковать, уложить в кастрюлю, добавить жареный лук, соленые

огурцы, острый соус и потушить 5—6 мин. Затем залить грибным отваром, присоединить соль, перец и лавровый лист и варить еще 15 мин. Перед подачей на стол заправить каперсами и маслинами, ломтиками лимона без кожуры.

500 г свежих белых грибов, 300—400 г огурцов, 150 г лука, по 2 столовые ложки томатного соуса, растительного масла, каперсов и маслин и половина лимона.

Солянка из лисичек (по-русски). 200 г мяса (колбасы, ветчины, почек и печени) соединить с лисичками (100 г), пассерованным луком (100 г), свиным салом (25 г), солеными огурцами (100 г) и каперсами (1 столовая ложка), залить бульоном, добавить кориандр, прокипятить 10 мин и подавать со сметаной и перцем.

Солянка сборная из свежих грибов. Нарезанные тонкими брусочками или соломкой грибы варить 10—15 мин, затем добавить пассерованный в томатном соусе лук, соль, перец, лавровый лист, маслины, каперсы, соленые огурцы, довести до кипения и кипятить 2—3 мин. Перед подачей заправить сметаной и зеленью петрушки или укропа.

250—300 г грибов, 200 г лука, 150 г огурцов, 30 г маслин, 30 г каперсов, 2 столовые ложки томатного соуса, 30—40 г сливочного масла, 100 г сметаны, 15 г зелени.

Солянка из маринованных грибов. В нашинкованный и поджаренный лук добавить острый соус и тушить 10 мин, добавить маринованные грибы, соленые огурцы, каперсы, лавровый лист, перец, залить водой и варить 20 мин. Перед подачей на стол заправить зеленью петрушки, маслинами, ломтиками лимона, очищенными от кожуры.

400 г грибов, 400 г соленых огурцов, 150 г лука, 3 столовые ложки острого томатного соуса и 1 столовая ложка каперсов.

Солянка грибная с мясом. Сварить из мясных костей и овощных кореньев бульон, заправить пассерованным луком и тушенными в томатном пюре грибами. Отдельно приготовить ветчину и сосиски, нарезая их маленькими ломтиками, добавить кусочки соленого огурца без кожуры, положить все в бульон и варить 10—15 мин. При подаче на стол заправить специями и сметаной, ломтиками лимона, зеленью лука, петрушки или укропа.

1 л воды, 300 г говяжьих костей, 100 г говядины,

50 г ветчины, 50 г сосисок, 200 г свежих грибов, 75 г лука, 30 г сливочного масла, 100 г огурцов, 1 столовая ложка томата, остальное по вкусу.

БУЛЬОНЫ ГРИБНЫЕ

Бульон грибной. В эмалированную кастрюлю уложить вымоченные сухие грибы (50 г на 3 л воды), луковицу, разрезанную на 4 части, морковь (75 г), петрушку (20 г), соль. Варить на слабом огне 1 ч. После этого бульон отделить от грибов и варить еще 1 ч.

Бульон из сушеных грибов. 40 г сушеных грибов, 2 л воды, 50 г лука, 15 г соли. Промытые грибы залить холодной водой, добавить лук, соль, варить до готовности. Затем бульон отцедить и использовать для приготовления супов.

Бульон из свежих дождевиков. Свежие, только что собранные дождевики вымыть, разрезать на мелкие кусочки и варить в подсоленной воде 30—40 мин. На 1 л воды: 200 г дождевиков и соль по вкусу. Перец добавлять на столе. Подавать бульон в больших чашках.

Бульон из сушеных дождевиков. Молодые дождевики нарезать тонкими ломтиками, посушить на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, досушить в духовке, измельчить в ступке, просеять через сито и использовать для приготовления супов и других блюд. На 1 порцию супа 20—25 г порошка. Сварить с картофелем (200 г), процедить и подавать в горячем виде.

Бульон с грибными кубиками. Свежие грибы и лук мелко нашинковать, пожарить в масле до подсушивания. Во взбитую яичную смесь добавить грибы и муку, перемешать, вылить на сковороду, смазанную жиром, и запечь на слабом огне или в духовке. Нарезать кубиками, поместить в тарелки и залить бульоном.

300 г свежих грибов, 4 яйца, 0,5 стакана муки, 1—2 столовые ложки жира, 75 г лука, зелень петрушки.

Бульон диетический. Сухие грибы промыть и вымочить в течение 3—4 ч. Варить в этой же воде 2 ч, а затем дать настояться 20—30 мин. После этого грибы отделить от бульона. На 1 л бульона: 20 г сухих грибов, 10 г моркови, 7 г петрушки, 12 г лука, 7 г лука-порей.

Грибной бульон с черносливом. Промытые в теплой воде грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную

и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении 2—2,5 ч. Грибы можно предварительно замочить на 1—2 ч в холодной воде, в которой их потом и варить. Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить обратно. Добавить чернослив и варить до готовности.

50 г сухих грибов, 2—3 л воды, 200 г чернослива.

Бульон грибной с пельменями. Вымоченные и нашинкованные сушеные грибы смешать с поджаренным в масле рубленным луком, прибавить соль и перец. Из полученного фарша приготовить пельмени. Перед варкой опустить их в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем варить в кипящем грибном бульоне 5—6 мин.

100 г сухих грибов, 100 г лука, 1,5 стакана муки и 2 яйца.

Бульон грибной с овощами. Овощи очистить, вымыть, нарезать и сложить в кастрюлю. Туда же поместить вымытые, предварительно намоченные грибы и залить холодной водой. Посолить по вкусу и варить при слабом кипении. Через час овощи вынуть, а грибы продолжать варить еще час. Готовый бульон процедить; грибы мелко нарезать и положить в суп, приготовленный из грибного бульона. На стол подавать с пирожками. Для получения 4—5 тарелок бульона: 15—20 сушеных грибов и 250 г овощей (моркови, сельдерея, репчатого лука, пастернака и свежей капусты).

Бульон грибной с мясными пельменями. Промытые сухие грибы варить вместе с корнями петрушки в подсоленной воде 30—40 мин. Затем отцедить бульон, грибы мелко порубить сечкой или измельчить на мясорубке и снова поместить в бульон. Варить еще 10 мин. Отдельно сварить мясные пельмени и подавать их в грибном бульоне с укропом или зеленым луком.

Бульон мясной с грибными пельменями. Пельмени из грибов нужно варить в крепком мясном бульоне, обогащенном специями и пряными кореньями, и подавать вместе с бульоном. Для бульона сварить мясо с суповой «сахарной» косточкой. Перед концом варки, за 10 мин, заправить кореньями петрушки или пастернака, красным перцем и луком. После этого бульон процедить через сито и использовать для варки пельменей. Фарш для пельменей приготовить из сушеных грибов по одному из рецептов, приведенных в данной книге.

— А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

...разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых?

— Пожалуй, хоть и рыжиков...

И. В. Гоголь. Старосветские помещики

ВТОРЫЕ БЛЮДА

ГРИБЫ С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

ГРИБЫ С КРУПАМИ, МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ
И ХЛЕБОМ

ГРИБЫ С МЯСОМ И ПТИЦЕЙ

ГРИБЫ С РЫБОЙ И ПРОДУКТАМИ МОРЯ

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ, СЫРОМ, БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

Вторые блюда являются продолжением и основой обеда. Их подают после закусок и супов. Это может быть жаркое из мяса, рыбы и птицы. Могут быть шашлыки и пловы, блины и каши, жареные и тушеные грибы. Сюда же относят пельмени и манты. Короче говоря, это очень разнообразные по исходным продуктам и по технологии приготовления блюда. Поэтому в кулинарных книгах нет единых рекомендаций и правил по приготовлению вторых блюд. Такие рекомендации есть для каждого вида блюд. Мы же здесь будем касаться только приготовления грибных блюд, технология которых изложена в нижеприведенных рецептах.

ГРИБЫ С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ

Баклажаны со свежими грибами. Баклажаны вымыть, порезать кусочками длиной 4 см, посолить, разложить на доске, покрыть другой доской и поставить груз, чтобы из баклажанов вытек сок с горечью. Обсушенные баклажаны обвалять в муке (1 столовая ложка) и слегка обжарить в масле. Лук нарезать кружочками, обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть, крупно порубить. На дно кастрюли положить баклажаны, на них грибы, затем лук и снова чередовать ряды, сверху

должны быть баклажаны. Все это залить сметаной, смешанной с 1 столовой ложкой муки, посолить. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь. Когда грибы сварятся, станут мягкими и сока будет достаточно, вынуть блюдо из духовки.

5 баклажанов, 600 г свежих грибов, 4 луковицы, 100 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки муки, соль по вкусу.

Бигос грибной. Грибы нарезать и потушить в небольшом количестве воды. Добавить мелко нарезанную капусту и измельченный корень петрушки, жареный лук и жареную муку с небольшим количеством томатной пасты. Тушить на слабом огне. За 5 мин до готовности добавить лавровый лист и перец. Посолить по вкусу.

500 г грибов, 400 г капусты, 2 корня петрушки, 2 головки лука, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка томатной пасты.

Бобы в соусе из грибов и копченой корейки. Вываренную фасоль отварить до мягкости так, чтобы отвар полностью впитался в нее. Нарезанные кусочками грибы потушить до готовности вместе с копченой корейкой, нарезанной кубиками, маслом и рубленым луком. Затем добавить другие продукты и заправить. Грибы и фасоль перемешать и посыпать сверху зеленью. Добавить томатный соус, отварной картофель или картофельное пюре.

350 г сушеных бобов, 300 г грибов, 150 г копченой корейки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 большая луковица, вода или бульон, соль, перец, лук-резанец или зеленый лук, 2—3 столовые ложки томата-пюре или яблочного пюре.

Брюква с грибами. Может соперничать со многими деликатесами. Для приготовления этого блюда вымытый неочищенный корнеплод варить 5 мин в подсоленной кипящей воде, очистить, нарезать соломкой, пересыпать щепоткой муки и слегка обжарить в масле. После этого брюкву смешать с грибами, поджаренными с луком. Залить сметаной и запечь в духовке. Положить по вкусу соль и специи.

Волованы из фасоли с грибами. Сварить в воде с луком и кореньями белую фасоль до мягкости, слить отвар и протереть ее в горячем виде вместе с кореньями и луком через сито. К полученному пюре добавить соль, перец, желток и хорошо перемешать. На блюдо или на порционную сковороду положить 2 тонких ломтика

копченой вареной грудинки без кожи. Пюре из фасоли положить в кондитерский конусный мелок с металлической трубочкой на конце и выпустить из него на каждый ломтик грудинки так, чтобы получились овальные кольца. Внутрь этого кольца положить фарш из грибов и вареной ветчины или жареной телятины, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности румяной корочки. Для приготовления фарша свежие грибы (белые или шампиньоны), или соленый вареный язык, или нежирную ветчину нарезать кубиками (7—8 мм), поджарить на свином смальце, добавить красный мясной соус и прокипятить. Подавать волованы в той же посуде, в которой они запекались.

На 10 волованов: 100 г сливочного маргарина, 2 г 80 %-ного уксуса, яйцо, полстакана воды, соль, яйцо для смазки, 125—150 г муки.

Голубцы из капусты с колбасой и грибами. Удалив кочерыжку, кочан капусты опустить в горячую воду на 15 мин, охладить, разобрать на отдельные листья, уложить на них фарш, состоящий из колбасы и грибов, белого хлеба и лука, заправленный солью и перцем. Завернуть края, обвалить в муке, поджарить, переложить в неглубокую кастрюлю, добавить томат-пасту, пассерованный лук, морковь, закрыть крышкой и тушить до готовности. В дальнейшем жидкость можно использовать для приготовления соуса, если добавить к ней семена тмина, муку и соль. Соус подавать к голубцам.

5—6 сушеных грибов или 250 г свежих, 200 г колбасы, 50—60 г белого хлеба, 1 яйцо, соль и перец.

Голубцы грибные. Кочан капусты без кочерыжки варить 10—15 мин, охладить, разобрать на отдельные листья, отбить деревянным молотком толстые части. Для фарша отварить свежие белые грибы, морковь и корни петрушки в течение 10—15 мин, посолить, добавить перец. На подготовленные капустные листья уложить фарш, завернуть в виде рулета, обжарить на сковороде с двух сторон и уложить в глубокую посуду, залить овощным или грибным отваром, закрыть крышкой и потушить в духовом шкафу. При подаче голубцы полить грибным соусом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

300 г свежих грибов, 500 г капусты, 150 г моркови, 50 г корней петрушки и 3 столовые ложки жира.

Грибы с овощами. Лук и грибы изрубить (соленые грибы предварительно вымочить), потушить в жире до золотистого цвета, затем добавить сметану и тушить еще несколько минут. Овощи подготовить, нарезать довольно крупными кусками и отварить в небольшом количестве воды (при желании к овощам можно добавить и картофель), смешать с грибами, все вместе довести до кипения, посолить и заправить. Готовое блюдо обильно посыпать рубленой зеленью. К столу подавать с салатом из соленых огурцов, свеклы или яблок.

400 г свежих или 200 г (1 стакан) соленых грибов, 1 крупная луковица, 2 столовые ложки жира, 800 г овощей: моркови, брюквы, капусты (белокочанной, цветной или кольраби и пр.), фасоли, 2 стакана воды, соль, 1 чайная ложка тмина, перец или сушеные пряные травы, 1 столовая ложка томатной пасты илипряного соуса, 2—3 столовые ложки сметаны, зеленый лук или лук-резанец.

Грибы и овощи в горшочке. В мелко нарезанном копченом сале обжарить лук, добавить нарезанные кусочками овощи. В бульоне развести томатную пасту, соль и, постоянно помешивая, добавить овощи. После закипания горшочек плотно закрыть, поставить на малый огонь и варить до полуготовности. Добавить нарезанные грибы, через 15 мин снять с огня и посыпать петрушкой.

500 г грибов, 500 г картофеля, 150 г свежего гороха, 500 г бульона, 80 г копченого сала, 1 головка лука, 250 г моркови, 1 столовая ложка томатного сока, 2 столовые ложки рубленой петрушки.

Грибы тушеные с луком-пореем. Лук-порей тщательно промыть, нарезать и отварить в небольшом количестве воды. Очищенные грибы нарезать и потушить в масле, добавив муку и бульон и заправив лимонным соком, солью и мускатным орехом. За несколько минут до конца тушения добавить сметану и взбитые яичные желтки. Лук-порей залить полученным соусом, посыпать тертым сыром и мелко рубленой зеленью укропа или петрушки. Готовое блюдо подавать с салатом из свежих овощей.

300 г свежих белых грибов, 8 головок лука-порея, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1—1,5 стакана грибного или мясного бульона, 2 столовые ложки сметаны, 2 желтка, соль, лимонный.

сок, мускатный орех, 2 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки или укропа.

Грибы, тушенные с картофелем и горохом. 500 г свежих весенних рядовок нарезать кусочками средней величины, потушить в растительном масле вместе с нашинкованным луком, добавить картофель, нарезанный кубиками, и немного отвара, посолить и продолжать тушить в закрытой кастрюле или жаровне 10—15 мин. После этого добавить молодой зеленый горох и тушить до полной его готовности. За 3—5 мин до готовности подлить сливки, перемешать и посыпать измельченной зеленью. На гарнир подать салат из редиса.

500 г свежих грибов, 1 головка лука, 1 кг картофеля, 1 стакан гороха, 3 столовые ложки растительного масла, 2—3 столовые ложки сливок, соль, укроп, петрушка.

Грибы, тушенные с зеленью петрушки. Очищенные и вымытые грибы нарезать тонкими ломтиками и обжарить в жире (если грибы свежие, то их жарить 15—20 мин, а отварные соединить с мясным или грибным бульоном). Затем добавить пассерованный репчатый лук и тушить. Перед окончанием тушения положить сметану, добавить соль и мелко рубленную зелень укропа или петрушки. Тушеные грибы подавать с отварным картофелем или с салатом из свежих овощей.

500 г свежих грибов (или 300 отварных), 2 столовые ложки жира для обжарки, 1 луковица, 2—3 столовые ложки сметаны, 0,5 стакана мясного или грибного бульона, соль, зелень петрушки или укропа.

Грибы, тушенные по-охотничьи. Очищенные и вымытые грибы, перец, репчатый лук мелко нарезать и тушить в жире, добавив тмин и немного горячей воды. Затем положить немного муки и в конце тушения — нарезанные помидоры, посолить и посыпать зеленью петрушки.

750 г грибов, 6 шт. болгарского сладкого перца, 1 луковица, 2—3 столовые ложки жира или маргарина, 1 столовая ложка муки, 4 помидора, или 3 столовые ложки томата-пасты, соль, тмин, зелень петрушки.

Грибы, тушенные с луком в горшочке. Внутренние стенки горшочка протереть чесноком, на дно положить 10—15 г сливочного масла, уложить свежие грибы, нарезанные большими кусочками, перемешанные с измельченным луком, сверху залить сметаной. Горшочек

закрывать сочным из хлеба и тушить в русской печи или в духовке.

500 г грибов, 80 г лука, 100 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Грибы, тушенные с картофелем. Обжарить на сковороде свежие грибы, перемешать с кубиками сырого картофеля и слегка поджаренным луком, залить сметаной и тушить до готовности.

500 г грибов, 600 г картофеля, 2 головки лука и 0,5 стакана сметаны.

Грибы, тушенные с яблоками. Шляпки грибов разрезать на 2—4 части, ножки — тонкими кружочками и потушить в масле. Через несколько минут к грибам добавить яблоки и продолжать тушить. Добавить муку, разведенную в воде, и проварить. Затем добавить сметану, довести до кипения и заправить зеленью.

500 г свежих грибов (лисичек), 2—3 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 2—3 кислых яблока, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана отвара или воды, 0,5 стакана сметаны, соль, укроп или зелень петрушки.

Грибы, тушенные по-уральски. Это блюдо обычно готовят в походных условиях, у костра. Промытые грибы нужно нарезать кусочками, крупно нарезать очищенный картофель, уложить в котелок и варить до полуготовности в течение 20 мин. Добавить лук, растительное масло, лавровый лист, соль и продолжать тушить в закрытом котелке еще 15—20 мин.

2—3 кг грибов, 3—4 клубня картофеля, 2—3 головки лука, 4—5 столовых ложек растительного масла и соль по вкусу.

Грибы, тушенные с чесноком. В глиняный горшок уложить крупно нарезанные грибы (подберезовики, подосиновики, опята), картофель в виде брусочков и мелко нарезанный чеснок. Посолить, добавить полстакана воды, горшок плотно закрыть и поставить на 1 ч в русскую печь.

500 г грибов, 2 клубня картофеля и 1 головка чеснока.

Грибы, тушенные с тмином (по-чешски). Нарезанные кусочками свежие грибы уложить в кастрюлю, добавить жареный лук, влить 1 стакан воды, посолить, посыпать тмином, перемешать и тушить до готовности.

500 г грибов, 2 головки лука, 1 столовая ложка семян тмина.

Грибы, тушенные в сметане, с крапивой. Грибы

нарезать соломкой и тушить в собственном соку до полного выкипания жидкости, добавить лук, растительное масло, перец, сметану и прогреть при кипении 2—3 мин. При подаче посыпать нарезанной крапивой.

500 г свежих грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки нарезанной крапивы, соль, черный молотый перец.

Грибы тушеные с укропом. Дольки белых грибов и кубики картофеля обжарить, добавить ломтики обжаренных помидоров, залить сметанным соусом, добавить пассерованный репчатый лук, тушить до готовности картофеля. Подавать горкой на сковороде, посыпав укропом.

30 г жареных грибов, 30 г жареного картофеля, 25 г помидоров, 6 г репчатого лука, 5 г сала, 25 г соуса.

Грибы, тушеные в горшочках, по-уральски. Этот способ позаимствован у туристов и перенесен в домашние условия, где вместо походного котелка используют специальные горшочки емкостью 0,5 л.

Смесь белых грибов, маслят, подосиновиков и подберезовиков, нарезанных крупными кусочками, предварительно бланшировать в кипящей воде 5—10 мин. Затем перемешать с крупно нарезанным луком и картофелем в равных количествах, добавить 2—3 измельченные ножом дольки чеснока, все уложить в горшочке, посолить и прилить 2—3 столовые ложки (по вкусу) растительного масла. Закрыть плотно крышкой или сочнем из пресного теста и потушить 26—30 мин в духовке. Грибы, тушеные в горшочках, не уступают по вкусовым качествам грибам, приготовленным в котелке у туристского костра.

Гуляш грибной. Грибы и лук нарезать, слегка подрумянить в жире, добавить измельченные стручки сладкого перца и тушить до готовности. Отдельно спассировать томат-пюре. Обжаренные грибы посыпать мукой, прибавить томат-пюре и сметану. Заправить солью, перцем и тушить еще несколько минут. Подавать с отварным картофелем.

600 г свежих грибов, 4 луковицы, 4 столовые ложки жира, 2 стручка сладкого перца, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки томата-пюре, соль, перец, 0,5 стакана сметаны.

Гуляш грибной со сладким перцем. Нашинкованные белые грибы перемешать с жареной мукой, добавить

сладкий перец, нарезанный соломкой, и разрезанные на 4 части красные помидоры, посолить и тушить 20 мин.

200 г грибов, 1 головка лука, 1 столовая ложка жира, 60 г красного перца, 1 помидор.

Жаркое из квашеной капусты с грибами. Капусту промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, прибавить растопленное сливочное масло и тушить под крышкой до готовности. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук, прибавить к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец, все это поджарить в течение 3—4 мин и смешать с капустой.

1 кг капусты, 3—4 столовые ложки жира, 2—3 головки лука, 50 г сушеных грибов.

Жаркое грибное. Нарезанные кусочками грибы прогреть до выделения сока, добавить кусочки сала, соль, тмин и все вместе обжарить. После этого соединить с обжаренными картофелем и луком.

500 г грибов, 50 г шпика, 1 луковица, 500 г картофеля, тмин, соль.

Жаркое из пестиков хвоща полевого и сухих грибов. Вымоченные сухие грибы измельчить на мясорубке, перемешать с пестиками, посолить, уложить в металлические формочки, залить сметаной и запечь в духовом шкафу.

50 г сухих грибов, 200 г пестиков полевого хвоща, 40 г сметаны, соль по вкусу.

Запеканка овощная с мясом и грибами. Мясной фарш смешать с рублеными грибами и луком. Овощи натереть на терке или пропустить через мясорубку (исключая горох), смешать с жидкостью и заправить. В смазанную жиром форму положить слой овощной смеси, затем грибы с мясом и луком и покрыть их слоем овощей. Сверху положить кусочки масла, посыпать толчеными сухарями или тертым сыром и запечь. Подавать с салатом из огурцов или помидоров.

250 г мясного фарша, 300 г соленых грибов, 1 луковица, 6 шт. отварного картофеля или 2 стакана картофельного пюре. 1 стакан вареной или тушеной моркови, 1 стакан вареной или тушеной капусты, 1 свекла, 1 яблоко, 1 стакан отваренного гороха, соль, перец. 3 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 1,5—2 стакана молока или бульона, 2 столовые ложки толченых сухарей или тертого сыра.

Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами. Приготовить картофельное пюре с добавлением яиц. На противень или в другую мелкую посуду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, положить слой картофеля и разровнять его. Для фарша сушеные грибы промыть и положить на 2 ч в холодную воду и варить в той же воде 1—1,5 ч. Соленые и сваренные сушеные грибы смешать и мелко порубить. Лук нашинковать и поджарить на растительном масле. Рубленые грибы смешать с луком и положить на картофель ровным слоем, а сверху на них опять слой картофеля, затем выровнять поверхность, добавить перец и потушить 20—30 мин. При подаче запеканку нарезать на порции и полить грибным или луковым соусом.

500 г картофеля, 2 яйца, 50 г сухарей, 2 столовые ложки жиров, 100 г сухих грибов, 2 головки лука, 2—3 столовые ложки растительного масла, 200 г соленых грибов.

Зразы из грибов (по-польски). Сушеные грибы промыть, вымочить в молоке 2 ч, затем отварить до готовности. Лук, нарезанный кружочками, пожарить. В кастрюлю, смазанную жиром, уложить толстые ломтики вареного картофеля, на него грибы и лук. Сверху еще слой картофеля. Все залить сметаной и запечь в духовке.

Зразы с грибами и рисом. Отваренные сухие грибы (50 г) мелко нашинковать, слегка поджарить с луком (1 головка) на сливочном масле (2—3 столовые ложки), соединить с 1 стаканом вареного риса. Полученный фарш положить на капустные листья, выдержанные в кипятке (5—10 мин), завернуть, перевязать толстой ниткой, обсыпать панировочными сухарями и обжарить в сливочном масле.

Кабачки, фаршированные грибами. Свежие кабачки нарезать поперек ломтиками толщиной 3—4 см, удалить семена и часть мякоти, отварить в подсоленной воде до полуготовности, панировать в муке и обжарить на сковороде. После этого кабачки заполнить грибным фаршем, посыпать зеленью укропа. Фарш готовить из измельченных белых и других грибов, поджаренных на сливочном масле, смешанных с пассерованным луком, залитых сметанным соусом и дополнительно проваренных.

1 кг кабачков, 500 г свежих грибов, 2 головки

лука, 0,5 стакана сметанного соуса, соль и зелень по вкусу.

Капуста по-охотничьи. В эмалированную кастрюлю положить слоями вареный картофель, крупно нарезанную капусту и тушеные свежие грибы. Все это залить мучным соусом и тушить до готовности. Соус готовить из мелко нарезанного шпига, муки и мясного горячего бульона. Кусочки шпига постепенно обжарить, посыпать обжаренной мукой, посолить, влить мясной бульон (можно грибной), перемешать, довести до нужной густоты.

600 г капусты, 700—800 г картофеля, 200—300 г грибов, 50 г шпига, 3—4 столовые ложки муки, бульон, перец и соль по вкусу.

Капуста белокочанная, фаршированная грибами. Сварить сушеные грибы, порубить их, добавить рассыпчатую рисовую кашу и заправить сливочным маслом. Когда смесь остынет, добавить в нее сырые яйца и перемешать. Нафаршировать этим фаршем кочан капусты. Для этого из него вырезать кочерыжку, а кочан положить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем листья аккуратно отогнуть от основания, переложить каждый лист, кроме верхних, приготовленным фаршем и подварить до готовности с небольшим количеством грибного бульона. Из оставшего бульона приготовить грибной соус с луком. Кочан переложить на противень, смазанный жиром, полить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть маслом.

Из оставшегося фарша скатать небольшие шарики, запанировать (обвалять их в муке), смочить яйцом, потом запанировать их в сухарях и обжарить во фритюре. При подаче капусту положить на блюдо, а вокруг нее шарики из фарша. Соус грибной подать в соуснике.

100 г сухих грибов, 1 стакан рисовой каши, 2 сырых яйца, 1 кочан капусты, 2 столовые ложки сыра, 0,5 стакана молотых сухарей.

Капуста квашеная с грибами и сметаной. Сушеные грибы отварить, грибным бульоном залить квашеную капусту и отварить, добавить нашинкованные отваренные грибы, влить 1 стакан сметаны, добавить 1 столовую ложку муки, поджаренной в масле, все перемешать и прокипятить в кастрюле до готовности.

Капуста, тушенная с лисичками. Можно исполь-

зовать квашеную капусту, предварительно хорошо ее промыв и отжав. Если взять свежую, то ее надо нашинковать, перетереть с солью и уксусом, дать немного постоять и, отжав, поставить тушить на подсолнечном масле до полуготовности. Лисички перебрать, хорошо промыть и жарить на подсолнечном масле до полуготовности. Затем смешать с капустой. Поджарить на подсолнечном масле мелко нарезанный лук, всыпать столовую ложку поджаренной пшеничной муки, добавить 0,5 стакана сметаны, довести все до кипения и влить в капусту с грибами. Перемешать и тушить 10—15 мин.

1 кг квашеной капусты или 1,2 кг свежей, 500—600 г лисичек, 3—4 столовые ложки подсолнечного масла, 2 средние луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, соль, перец, уксус.

Капуста цветная с грибами. Отварить цветную капусту в соленом кипятке и разобрать на части. Грибы нарезать и потушить в небольшом количестве масла. Приготовить соус из масла и муки. Разбавить его молоком или водой, в которой варилась капуста. Когда соус сварится до нужной густоты, вмешать в него желток с несколькими каплями лимонного сока, посолить.

Смазать маслом глиняную форму, уложить на дно часть цветной капусты, сверху ряд грибов и прикрыть оставшейся капустой. Полить соусом, посыпать тертым сыром, положить сверху несколько кусочков масла и поставить в духовку. Держать, пока не подрумянится. Подавать к столу в форме.

1 кочан цветной капусты, 200 г грибов, 1 столовая ложка масла, тертый сыр. Для соуса: 1 столовая ложка масла, 2 столовые ложки муки, 2 стакана молока или воды, 1 желток, несколько капель лимонного сока, соль.

Капустняк с грибами. Квашеную капусту тушить до готовности с небольшим количеством грибного бульона, добавив чуть-чуть сахара. Отдельно в кипящий грибной бульон положить картофель, тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, слегка спассерованные коренья и лук, лавровый лист, перец горький и варить до готовности.

500 г капусты квашеной, 1—2 картофелины, грибов для варки: 50 г сухих или 100—150 свежих, коренья, лук, лавровый лист, перец по вкусу.

Картофель с грибами и яблоками. Сухие грибы промыть, залить холодной водой так, чтобы они были покрыты жидкостью, и замачивать 30—40 мин. Затем их осторожно вынуть, чтобы песок или различные включения остались на дне. Воду, в которой замачивали грибы, отфильтровать через несколько слоев марли, а сами грибы мелко нарубить. Картофель очистить, нарезать средней величины кубиками, залить подготовленной и профильтрованной водой, в которой замачивали грибы, добавить горячей соленой воды по норме и туда же положить грибы. Все это варить 5—7 мин, после чего настаивать с закрытой крышкой без нагревания 15—20 мин.

Картофель с грибами подавать в посуде, где он варился, добавить растительное масло, мелко рубленое яблоко с кожицей без семенной коробки. Уже на столе картофель выложить в тарелки и полить полученной приправой.

5 картофелин, 1 столовая ложка замоченных и мелко нарубленных сухих грибов, 2 стакана воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу, 1 яблоко.

Картофель, запеченный с белыми грибами в сметанном соусе. Картофель нарезать кубиками, отварить в подсоленной воде и уложить на смазанную жиром порционную сковородку. Грибы и лук обжарить, потом соединить со сметанным соусом, залить им картофель, посыпать сыром, сбрызнуть жиром и запечь. При подаче полить маслом и посыпать зеленью.

100 г картофеля, 100 г белых грибов, 1 головка лука, 10 г топленого масла, 200 г соуса, 5 г голландского сыра, 5 г сливочного масла.

Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами. Нарезать соломкой лук и шампиньоны и спассеровать их отдельно в масле. Затем смешать, добавить сметану, мелко нарезанную ветчину, муку, бульон и тушить 10—15 мин. Вареный картофель нарезать крупными кубиками, положить на подмазанную жиром сковороду, залить приготовленной из ветчины и шампиньонов смесью, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь. При подаче посыпать зеленью петрушки.

300 г шампиньонов, 2 головки лука, 60 г сметаны, 100 г ветчины, 0,5 стакана муки, 500 г картофеля, 3 г сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень.

Картофель, запеченный с луком и грибами. Картофель почистить, сварить, обсушить и нарезать кружочками. Сковороду смазать жиром, положить на нее слой нарезанной картошки, слой обжаренного лука, закрыть его фаршем, слоем картофеля, полить сметаной, посыпать сухарями или тертым сыром и запечь. Фарш можно приготовить из свежих или сушеных грибов. Для этого мелко нарезать грибы и обжарить их с луком.

250 г картофеля, 50 г свежих грибов, 20 г репчатого лука, 6 г сыра, 10 г сухарей, 120 г сметаны.

Картофель с грибами в горшочке. Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с грибами в глиняный горшок, залить водой до уровня верхнего слоя. Добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 веточки петрушки, сметану и, накрыв горшок крышкой, поставить в духовку на 30—40 мин.

750 г картофеля, 500 г свежих грибов, 1—2 головки лука, 100 г сметаны, 3 столовые ложки масла.

Картофель отварной с грибами. Очищенный одного размера картофель варить до готовности, уложить на тарелку и посыпать зеленью укропа. Свежие грибы отварить до полуготовности, нарезать ломтиками, обжарить, добавить пассерованный лук и жарить до готовности. Уложить на горячий картофель и полить маслом. Для улучшения вкусовых качеств картофель отварить с 2 луковицами. Для этого количество лука увеличить в 2 раза.

200 г картофеля, 60 г репчатого лука, 10 г топленого масла или гидрожира, 10 г сливочного масла.

Картофель, тушенный с белыми грибами. Нарезать клубни картофеля крупными кубиками, посолить, обжарить до полуготовности на сковороде. Очищенные белые грибы нарезать и обжарить с крупно нарезанным репчатым луком. Обжаренный картофель положить в гусятницу или в кастрюлю вместе с грибами, луком, ломтиками тушеных помидоров. Добавить перец (горошком), лавровый лист, залить все сметаной или красным соусом, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. При подаче на стол посыпать укропом.

Для приготовления блюда из расчета на 3—4 человека:

500 г картофеля, 5—7 головок репчатого лука, 10—12 свежих грибов, 5—6 помидоров, 1,5—2 стакана сметаны или красного соуса, масло или маргарин, соль, перец.

Картофель, тушеный с грибами и салом. Очищенный картофель нарезать «чесночком», обжарить. Сложить в посуду, добавить жаренные на шпиге грибы, пассерованный репчатый лук, томат-пюре и тушить до готовности.

254 г картофеля, 40 г репчатого лука, 15 г томата-пюре, 75 г свежих грибов или 50 г сушеных, 30 г шпига.

Картофель, тушеный с грибами и сыром в горшочке. Подготовленные грибы нашинковать и обжарить. После этого смешать со сметанным соусом и продолжать тушить. Сырой картофель нарезать кубиками и обжарить. Репчатый лук и морковь пассеровать с томатом-пастой. Все смешать и положить в горшочек. Посыпать тертым сыром и чесноком. В закрытом горшочке в жарочном шкафу запечь 15 мин.

200 г свежих белых грибов, 40—50 г маргарина, 30 г сметаны, 100—140 г картофеля, 50 г моркови, 20 г томата-пасты, 1 долька чеснока, 25 г репчатого лука, 5 г тертого сыра.

Картофель, фаршированный грибами. Очищенный картофель варить в подсоленной воде до полуготовности. Удалить сердцевину острой ложечкой. Углубление заполнить смесью обжаренных грибов и лука. Уложить картофель в глубокую сковородку, залить сметанным или грибным соусом, посыпать тертым сыром.

1 кг картофеля, 50 г сухих грибов, 2 луковицы, 2—3 стакана сметанного соуса, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, 2 столовые ложки тертого сыра.

Картофель печеный, фаршированный грибами. Картофель испечь, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины середину так, чтобы остались достаточно прочные стенки. Сварить белые сушеные грибы, нарубить их, пассеровать нашинкованный лук. Часть полученного грибного бульона охладить, смешать со пассерованной мукой. В кипящий грибной бульон влить эту смесь и варить, все время помешивая. Когда бульон загустеет, добавить в него грибы, лук и столько

картофеля, вынутого из клубней, столько нужно для приготовления достаточного количества фарша. Этим фаршем наполнить клубни картофеля, уложить их на блюдо, смазанное маслом, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

500 г картофеля, 100—150 г сухих грибов, 2 головки лука, 50 г сыра, 0,5 стакана сухарей, 25 г масла.

Каша из корней лопуха с грибами. В походных условиях можно сварить из очищенных от кожуры корней лопуха вкусную кашу с грибами. Корни лопуха — 2 части, грибы разные — 1 часть. После варки по полуготовности добавить сливочное масло, сухое молоко, соль и перец по вкусу.

Колдуны с грибами. Это старинное блюдо редко сейчас готовят, хотя вкусовые качества его достаточно высоки. Свежую капусту потушить с маслом до розового цвета, смешать с измельченными отваренными сушеными грибами, поперчить и посолить. Приготовленный таким образом фарш уложить на лепешки теста, зацепить сверху, как пирожки, и сварить в бульоне (грибном или мясном).

60 г белых грибов, 200 г капусты, 2 яйца, 3 стакана муки, полстакана воды и 25 г сливочного масла.

Кольраби, тушенная со свежими грибами и помидорами. Кольраби нарезать кубиками, посолить и обжарить в жире до образования румяной корочки. Добавить сметану и потушить до готовности. Добавить пассерованный лук, обжаренные свежие грибы и помидоры, нарезанные дольками (без кожицы). Помешивая, жарить 10—15 мин. Можно грибы и лук жарить до готовности отдельно (каждый продукт), а затем соединить с кольраби и тушить еще 5—7 мин. При подаче блюдо посыпать зеленью петрушки или укропа.

200 г кольраби, 50 г свежих грибов, 50 г помидоров, 40 г репчатого лука, 20 г растительного масла, 35 г сметаны, соль.

Кольраби или корнеплоды с крупой и грибами. Промытую крупу опустить в кипящую подсоленную воду и варить 0,5—1 ч (в зависимости от вида крупы). Рубленый лук обжарить в маргарине или жире до прозрачности, положить грибы и потушить. К крупе, сваренной до полуготовности, добавить грибы, нарезанные на кубики, овощи и картофель, соль, при-

правы и тушить под тяжелой крышкой до готовности. Подавать на стол со сметаной или прокаленным маслом и рубленой зеленью.

1 стакан ячневой или перловой крупы, 3 стакана воды, соль, 1 луковица, 1—2 столовые ложки маргарина или ветчинного жира, 1—1,5 стакана свежих грибов, 1 л нарезанных кольраби, брюквы или моркови, 4 картофелины, перец или пряные травы, 3 столовые ложки сметаны или прокаленного до коричневого цвета сливочного масла, зелень петрушки или зеленый лук.

Котлеты из шампиньонов с картофелем. Шампиньоны отварить, пропустить через мясорубку, добавить поджаренный репчатый лук, яйца и сформировать котлеты. Пожарить. Подавать с отварным картофелем, политым маслом.

126 г шампиньонов, 8 г сухарей, 8 г яиц, 8 г топленого масла, 25 г репчатого лука, 103 г картофеля, 10 г сливочного масла. Выход 200 г.

Котлеты из белых грибов. Свежие грибы отварить в подсоленной воде, измельчить на мясорубке, смешать с отваренным рисом, добавить пассерованный лук, соль и перец, немного муки для связки, сделать котлеты, обвалять в сухарях и поджарить на масле.

500 г свежих грибов, 1 стакан риса, 4 столовые ложки муки, 4 головки лука, соль, перец.

Котлеты картофельные с грибным соусом. Отваренный картофель измельчить на мясорубке, добавить желтки, перемешать, приготовить котлеты, обвалять в сухарях, обжарить на сковороде и поставить в духовой шкаф на 10 мин.

Для соуса сварить и измельчить ножом сухие грибы, добавить муку и масло, прожаренные до светло-коричневого цвета, развести грибным отваром, прокипятить 15—20 мин, добавить поджаренный лук, посолить и довести до кипения.

Котлеты картофельно-сырные с грибным соусом. Сваренную в подсоленной воде картошку пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, тертый сыр, соль, перец. Перемешать, скатать в колбаску, разрезать на куски и сделать котлеты. Обвалять их в сухарях и пожарить на горячей сковороде в масле. Соус приготовить из сушеных грибов, после отмачивания и отваривания грибы мелко нашинковать, переме-

шать с поджаренным луком, добавить сметану с мукой, довести до кипения. Горячие котлеты полить грибным соусом и подать к овощному салату.

Лук-порей с тушеными грибами. Лук-порей отварить в подсоленной воде до размягчения и переложить в - блюдо. Отдельно отварить грибы, нарезанные кусочками, потушить их в масле, добавить муку, отвар, специи и проварить. За 3—5 мин до конца тушения добавить сметану и яичные желтки. Лук-порей залить соусом, пересыпать зеленью и тертым сыром. В качестве гарнира можно подать салат из свежих огурцов.

300 г белых грибов, 8 головок лука-порея, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан грибного отвара, 2 столовые ложки сметаны, 2 желтка, 2 столовые ложки тертого сыра, укроп, петрушка, лимонный сок, мускатный орех.

Пельмени из свежей капусты с грибами. Мелко нарубить капусту и потушить с маслом, добавить мелко нарубленные и отваренные сушеные грибы, лук, соль, перец. Перемешать и использовать для приготовления пельменей.

500 г капусты, 50 г сухих грибов.

Тесто для пельменей готовить обычным способом, т. е. на 4 стакана муки взять 1 стакан воды, 2 яйца, соль и замешать до нужной густоты. После этого тесту дать постоять минут 20—30 и готовить сочень толщиной 0,5 см.

Пельмени со старорусской начинкой. Отварить картофель с кожицей, очистив его, пропустить через мясорубку. Сушеные или свежие грибы отварить до готовности, обжарить с репчатым луком, тоже пропустить через мясорубку или порубить ножом. Хорошо вымесить фарш, посолить, добавить немного размягченного сливочного масла и по желанию зелень укропа. К пельменям с такой начинкой подавать ^{т. е.}масло, ^{с.}томатный соус, сметану.

600 г картофеля, 25 г сухих грибов, 150 г масла, 200 г лука, соль, перец.

Перец сладкий с макаронами. Промытые, очищенные от черенков и семян стручки сладкого перца, лук и грибы нарезать мелкой соломкой и вместе с томатной пастой потушить в жире или в масле до мягкости. Свежие помидоры добавить позже. Макароны положить в кипящую подсоленную воду, варить

до готовности, воду слить, примешать к ним тушеные перец, лук и грибы, добавить сахар и пряные травы. Готовое блюдо посыпать тертым сыром

400 г стручков сладкого перца, 2 луковицы, 300 г свежих или 1 стакан соленых грибов, 2 помидора или 1 столовая ложка томатной пасты, 4 столовые ложки жира или растительного масла, 250 г макарон, вода, соль, чабер или душица, немного сахара, 4 столовые ложки тертого сыра.

Плов с зеленым горошком и грибами. Сварить в подсоленной воде горошек с кореньями, откинуть, дать остыть и обсохнуть. Рис перебрать, вымыть, слегка обжарить в растительном масле, перемешать с горошком и желтком и поставить в духовку. Отдельно приготовить грибы — обжарить на растительном масле. Поперчить. Рис с горошком выложить на блюдо, а грибы — в середину.

50 г риса, 100 г зеленого горошка, 125 г грибов, 1 головка лука, 1 желток, 1 небольшая морковка, 1—2 столовые ложки растительного масла, петрушка, соль, перец.

Помидоры тушеные с яйцами и грибами. Снять с помидоров кожицу, нарезать их ломтиками, посолить, поперчить и потушить на сковороде с горячим жиром. Отдельно потушить грибы до мягкости, добавить взбитые яйца и, помешивая, жарить, пока смесь не сгустится. Переложить ее на середину большой мелкой тарелки (или блюда), вокруг уложить тушеные помидоры и украсить полосками перца.

1 кг помидоров, 250 г грибов, 100 г жира, 5 яиц, 150 г сладкого зеленого перца, соль, черный молотый перец.

Помидоры, фаршированные грибами. У помидоров срезать верхушки, вынуть сердцевину, уложить отверстием вниз, чтобы стек сок. Мелко рубленый лук поджарить в растительном масле. Грибы мелко изрубить, положить в растительное масло с луком, посолить, поперчить и жарить, помешивая. Когда грибы станут мягкими, добавить пасту из сладкого перца, толченый чеснок, толченые сухари и немного воды. Варить, помешивая, пока не загустеет. Нафаршировать помидоры и посыпать сухарями. Поставить в духовку, добавить растительное масло и немного разбавленного томата-пюре с размешанной в нем чайной ложкой сахара. Помидоры подавать холодными.

Растительное масло можно заменить сливочным, но помидоры подавать тогда горячими.

12 помидоров средней величины, 250 г грибов, 2 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка пасты из сладкого перца, 1 долька чеснока, 1 столовая ложка толченых сухарей, 1 чайная ложка сахара, соль, перец

Помидоры, фаршированные мясом и грибами.

У свежих помидоров срезать верхушки и удалить сердцевины. Помидоры посолить, поперчить, полить уксусом. Отваренные мясо и грибы мелко нарезать, смешать с майонезом и таким фаршем начинить помидоры.

Пюре картофельное с грибами. Горячий вареный картофель протереть и добавить немного отвара. Грибы нарезать соломкой, потушить в собственном соку 15 мин, добавить растительное масло, репчатый лук, перец и тушить вместе с луком еще 5 мин. В блюдо положить горячее картофельное пюре, рядом грибы, посыпать рубленой зеленью петрушки.

8 клубней картофеля, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 300 г свежих грибов, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки, соль и перец.

«Пызы» с грибной начинкой (по-польски). Сырой картофель натереть на терке, отжать через 2 слоя марли над миской. Миску отставить в сторону, чтобы на дне осел крахмал. Затем слить картофельный сок, а крахмал добавить к отжатому картофелю.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, смешать с отжатым сырым картофелем, добавить муку, яйцо, натертый лук, посолить и все перемешать. Из полученного теста сделать лепешку на ладони, в середину положить грибную начинку и придать форму шарика. Варить пызы в большом количестве воды (кипящей, подсоленной) до тех пор, пока они не всплывут (10—15 мин). Затем пызы достать из воды, полить растопленным салом со шкварками и подавать с салатом из свежих овощей.

Начинку приготовить из сухих грибов. Их нужно накануне замочить, на следующий день отварить в этой же воде, вынуть из воды, мелко нашинковать и перемешать с круто сваренным яйцом и нарезанным, слегка поджаренным луком. Добавить приправу из сала или

грудинки. Фарш слегка поджарить и использовать для начинки.

1 кг вареного картофеля, 2 кг сырого картофеля, 1 луковица, 3 столовые ложки муки, 1 яйцо и соль. Для начинки: 7—10 сушеных грибов или 250 г шампиньонов, 1 луковица, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки растительного масла. Для приправы — сало или грудинка.

Рагу из лисичек и сыроежек. Обжарить в масле рубленые грибы, нарезанные кубиками морковь с репой, нашинкованный лук — все по отдельности. Затем положить в кастрюлю вместе с тонкими кружками сырого картофеля, залить кипятком, томатным пюре и тушить до готовности. Посыпать укропом, добавить сметаны и еще раз хорошенько прокипятить.

500 г грибов, 2—3 столовые ложки масла, по 1 шт. моркови, репы и лука, 500 г картофеля, 1 стакан сметаны.

Рыжики, тушеные в горшочках. Это блюдо не так известно любителям грибов по сравнению с рыжиками, жареными в сметане. Однако оно ничуть не уступает по своим вкусовым качествам, а некоторые считают, что рыжики тушеные значительно вкуснее. Готовить тушеные рыжики довольно просто. В горшочки емкостью 0,5 л нужно уложить на дно 1—2 клубня картофеля, нарезанного крупными кусочками. Сверху на картофель положить шляпки рыжиков среднего размера, посолить по вкусу и залить свежей сметаной так, чтобы она покрыла все рыжики. Горшочек закрыть сочем из пресного теста и поставить для тушения в русскую печь или в духовку. Через 20—30 мин грибы готовы. Их сразу же нужно подавать на стол. Сочень, выпеченный на горшочке, используется вместо хлеба.

Свекла, тушенная с грибами. Свеклу нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде. Добавить грибы, нарезанные соломкой, лук, измельченный ножом, и продолжать варить на малом огне. Когда вода выкипит, добавить чеснок, соль, перец, лавровый лист и тушить в этой же посуде еще 3—5 мин. Заправить соусом из сметаны, тертого чеснока и красного перца.

200 г свеклы, 200 г свежих грибов, 40 г лука, 2—3 дольки чеснока, 100 г сметаны.

Солянка грибная, запеченная с сухарями. Соленые грузди нарезать ломтиками и слегка потушить с луком и сметаной. На большую сковороду положить слой ту-

шеной квашенй капусты, слой грибов, сверху уложить горкой 1 капустный слой. Полить горку сметано 1, посыпать сухарями и запечь. Готовую солянку украсить-маринованными сливами.

Солянка грибная на сковороде. Нашинкованную капусту потушить в течение 1 ч в кастрюле с небольшим количеством воды и сливочного масла. За 15 мин до окончания тушения добавить томат-пюре или острый томатный соус. Отдельно отварить (15—20 мин) свежие грибы (белые, подберезовики, рыжики, сыроежки, опята), нарезать их соломкой и обжарить в масле. Добавить поджаренные лук и мелко нарезанные соленые огурцы. Посолить и заправить перцем. Тушеную капусту уложить на сковороду, на капусту уложить подготовленные грибы, укрыть слоем капусты, посыпать толчеными сухарями, слегка полить маслом и запечь в духовке в течение 10—15 мин.

500 г свежих грибов, 1 кг капусты, 1 соленый огурец, 1 головка лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сахара.

Солянка с грибами и яблоками. Поджарить 2 мелко изрубленные луковицы, развести грибным отваром (до 1 стакана), чтобы получить соус. Взять 400 г кислой капусты, отжать, соединить с соусом, прибавить мелко изрубленные и отваренные сухие белые грибы (40 г), 2 столовые ложки сметаны, 2 яйца, 1 столовую ложку масла, 2 лавровых листа, 2 шт. мелко нашинкованных кислых яблока и запечь в духовке.

Тефтели овощные. Морковь, капусту, картофель и отваренные сухие грибы мелко нарезать, сложить в кастрюлю, добавить 1 столовую ложку масла, посолить, подлить 0,5 стакана воды, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Булку очистить от корки, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть маслом и подрумянить на сковороде. Яйца отбить в миску, посолить, смешать сбивалкой, добавить муку, не переставая мешать. В полученное тесто добавить овощи и булку, поперчить. Из полученной массы сформировать шарики. Сварить их в подсоленном молоке, сложить в миску, посыпать сухарями, обжаренными в масле, и полить маслом.

200 г моркови, 200 г капусты, 200 г картофеля, 50 г сухих грибов, 250 г муки, 1 городская булка, 200 г топленого масла, 3 яйца, 1 л молока, соль, перец по вкусу, 2 столовые ложки панировочных сухарей.

Топинамбур, отваренный на пару, с грибным соусом. Клубни топинамбура (земляной груши) отварить на пару. Горячими залить заранее приготовленным соусом. Соус приготовить так: в грибной бульон добавить сметану, размешанную с поджаренное на сливочном масле мукой, посолить и дать закипеть. Затем заправить перцем, лавровым листом и через 5 мин снять с огня. В горячий соус положить сливочное масло и рубленую зелень петрушки и укропа.

Фасоль с луком и грибами. Фасоль положить в подсоленную кипящую воду и варить 10—15 мин. Репчатый лук и лук-порей нарезать кольцами, грибы изрубить и все тушить в жире до мягкости. В конце тушения добавить нарезанные помидоры или томатную пасту и пряный соус. Тушеные грибы и лук смешать с фасолью и тушить вместе еще 10—15 мин. в готовое рагу положить сметану или творог и посыпать рубленой зеленью. Блюдо можно приготовить и с картофелем, который нужно отварить вместе с фасолью.

Вместо свежей фасоли можно взять консервированную и добавить ее к тушеным грибам и луку вместе с томатной пастой и пряным соусом. Тушить 12—15 мин.

600 г фасоли (4 картофелины), 2 стакана воды, соль, 3 луковицы репчатого лука, 3 лука-порея, 300 г свежих или 1 стакан соленых грибов, 2 столовые ложки жира или маргарина, 3 помидора или 2 столовые ложки томатной пасты, 1 чайная ложкапряного соуса, зелень, 2 столовые ложки сметаны или творога.

Шампиньоны, тушеные со спаржей. 500 г тушеных шампиньонов прогреть с 40—50 г сливочного масла, добавить консервированную спаржу и продолжать варить еще 5—10 мин. Посыпать зеленью укропа или петрушки и подавать.

Шампиньоны с луком и помидорами. 200 г лука потушить в масле (50 г) с пряной зеленью (10—20 г), добавить 500 г тушеных шампиньонов, перемешать и продолжать тушить в течение 10 мин, украсить ломтиками свежих помидоров, посыпать зеленью петрушки и подавать в тарелках.

Шампиньоны, тушеные с зеленым горошком. Тушеные шампиньоны перемешать с рубленой зеленью петрушки, зеленым луком, перцем и тушить 10 мин. Добавить зеленый горошек, ломтики свежих помидоров и подавать в горячем виде.

Шампиньоны, тушеные с картофелем в горшочке.

Подготовленные свежие шампиньоны нарезать кусочками, приготовить такое же количество ломтиков из картофеля и сложить слоями в керамический горшочек, добавить 2 столовые ложки масла и столько же воды, добавить соль и перец по вкусу. Горшочек закрыть сочем из густого теста, сверху смазать яйцом и поставить в русскую печь или в духовку на 2 ч.

ГРИБЫ С КРУПАМИ, МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ХЛЕБОМ

Биточки грибные. Свежие молодые маслята отварить до полуготовности и пропустить через мясорубку вместе с намоченным хлебом и луком. После этого в фарш добавить сырое яйцо, перемешать и сделать биточки. Панировать в сухарях и обжарить в духовке или на плите. Подавать с картофельным пюре. Блюдо это считается праздничным и подается по случаю семейных торжеств.

500 г грибов, 40 г белого пшеничного хлеба, 1 луковица, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного или сливочного масла.

Биточки из гречневой крупы с грибным соусом. В рассыпчатую гречневую кашу добавить яйцо и перемешать. Сделать биточки, обвалять их в сухарях и обжарить на сковородке. Соусом полить на тарелках.

500 г каши, 2 яйца, 3 столовые ложки масла.

Блины рисовые с грибами. Промытый в холодной воде, а затем в кипятке рис отварить в молоке до полной мягкости и уварить до густоты, прибавив в конце варки масло. Смешать с грибами, сваренными в подсоленной воде с луком, перцем и укропом. Рис смешать с желтками яйца, а грибы со взбитыми белками. Соединить грибы с рисом, перемешать, разложить на сковородки, смазанные жиром, и выпечь. Отдельно подать на тарелке тертый сыр.

Грибы, жаренные с хлебом (по-татарски). Черствый хлеб нарезать мелкими кубиками, поджарить на масле, посолить и поперчить по вкусу. В другой сковородке пожарить в масле нарезанные свежие грибы и лук. В готовые грибы залить каймак (или обычную сметану), хорошо перемешать. Полученную массу выложить на сковородку с хлебом, пожарить 4—5 мин, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 5—6 мин. Подавать в горячем виде.

100 г хлеба, 50 г репчатого лука, 150—200 г свежих грибов, 50—70 г каймака.

Грибы по-итальянски. Сухие вымоченные грибы нарезать дольками, посыпать перцем и потушить вместе с измельченными дольками чеснока до готовности. Добавить 1 столовую ложку томата-пасты и еще тушить 2—3 мин. Подавать вместе с отваренными макаронами. Перед подачей посыпать зеленью лука и петрушки.

100 г сухих грибов, 15 г растительного масла, 2—4 дольки чеснока, 1 столовая ложка томата-пасты, 200 г отваренных макарон, зелень петрушки и лука, соль по вкусу.

Грибы маринованные с лапшой и сельдереем. Спасеровать нашинкованные соломкой лук, морковь и сельдерей на растительном масле, добавить нашинкованные грибы и жарить 5 мин. Уложить все в кастрюлю, залить горячей водой, добавить лапшу, соль и варить 10 мин.

1,5 стакана маринованных или соленых грибов, 0,5 стакана лапши, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 морковь, 1 корень сельдерея и 1,5 л воды, соль.

Грибы с макаронами. Грибы изрубить (соленые грибы предварительно вымочить), лук нарезать соломкой и тушить с грибами в жире до золотистого цвета, посолить, заправить. Макароны отварить, воду слить, смешать грибы с макаронами, прогреть, перемешивая, затем добавить сметану и приправы. Подавая на стол, посыпать рубленой зеленью. В качестве гарнира можно подать салат из квашеной капусты, брюквы или свеклы.

400 г свежих или 200 г (1 стакан) соленых грибов, 2 луковицы, 2 столовые ложки жира, перец или сушеные пряные травы, 250 г макарон, вода, соль, 4 столовые ложки сметаны, рубленый зеленый лук или лук-резанец.

Грибы с рисом. На семейном праздничном столе всегда хороши отваренные сухие грибы, приготовленные с рисом. После отваривания грибы мелко нашинковать, перемешать с поджаренным луком и отваренным рисом. Посолить, слегка поперчить, выдержать на малом огне еще 2—3 мин и подавать на стол.

100 г сухих грибов, 2 стакана риса, 2 головки лука, 3 столовые ложки сливочного масла.

Грибы соленые с рисом и петрушкой. Грибы соленые тонко нашинковать, корень петрушки нарезать солом-

кой и все прогреть с растительным маслом 3 мин. Замоченный рис засыпать в кипящую соленую воду, быстро довести до кипения. После того как крупа впитает всю воду, положить подготовленные грибы и варить до готовности риса. Подавать с рубленой зеленью петрушки.

1,5 стакана соленых грибов, 0,5 стакана риса, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка зелени петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды.

Грибы, тушеные с рисом и сыром. Грибы нарезать кусочками, потушить с луком, петрушкой и жиром. Добавить рис, тертый сыр и продолжать тушить до готовности. Переложить в тарелки, украсить ломтиками помидоров, посыпанных толчеными сухарями и обжаренных до образования корочки. Посыпать тертым сыром.

300 г свежих грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка лука, 1 стакан риса, 2 стакана бульона, 100 г подсохшего сыра, 3—5 помидоров, соль, перец, имбирь, толченые сухари.

Грибы с ячневой кашей. Сухие грибы промыть и вымочить в течение 2 ч, затем отварить, пропустить через мясорубку, поджарить с луком и добавить к каше в качестве приправы.

30—40 г грибов, 1 головка лука и 15—20 г масла.

Запеканка грибная из сушеных белых грибов. Заранее замочить белые грибы (воды 4 стакана). Затем отварить их в этой же воде, слить бульон, грибы нарезать. В бульон положить грибы, натертые сухари, сметану и подогреть (не доводя до кипения). Выложить на сковороду, а сверху — поджаренные ломтики белого хлеба без корки, поджаренной стороной вниз. Смазать яйцом, посыпать тертым сыром и запечь.

Запеканка грибная с томатным соусом. Свежие или соленые грибы нарезать и смешать с поджаренным луком. В охлажденную массу добавить сухари, сырые яйца, молоко и размешать, чтобы получилась средней густоты масса. Выложить все в форму, смазанную жиром, и поставить на час в несильно нагретую духовку. Подавать с маслом и подливкой из помидоров.

1 литровая банка свежих или 1 пол-литровая банка соленых грибов, 2—3 луковицы, 2 яйца, 0,4 л молока, 100—200 г панировочных сухарей, 2—4 столовые ложки масла или маргарина, соль.

Запеканка гречневая со свежими грибами. Сварить

рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить в духовой шкаф или в печь на 20—30 мин.

1 стакан гречневой крупы, 100 — 150 г грибов, 3 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана сметаны.

Запеканка из грибов с рисом. Сварить по отдельности 0,5 кг мелко нарезанных грибов и $\frac{3}{4}$ стакана риса. Выложить рис ровным слоем на обильно смазанный сливочным маслом противень, поверх него уложить грибы, залить взбитой смесью из 4 яиц, 0,5 стакана молока, 2 столовых ложек мелко нарезанной зелени петрушки и соли по вкусу, полить 4—5 столовыми ложками жира и запечь в умеренно горячем духовом шкафу.

Запеканка из лапши с грибами и луком. Отваренные грибы нарубить и обжарить с луком на растительном масле. В грибном отвар добавить воду, соль, перец, довести до кипения и засыпать лапшу. Варить до мягкости, затем откинуть на дуршлаг. Отварную лапшу смешать с грибами, сырыми яйцами, выложить в смазанную форму, посыпать сыром и запечь в духовке (20—30 мин).

1,5 стакана лапши, 10 сушеных белых грибов, 2 луковицы, соль, перец, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г сыра, 2 яйца.

Запеканка из вермишели с шампиньонами. Вермишель сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть водой. Шампиньоны нашинковать, потушить в масле с небольшим количеством воды 30 мин, смешать с подготовленной вермишелью, добавить сметану, сырое яйцо, соль и перец, все уложить в специальную форму, смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями. Запекать в духовом шкафу в течение 20 мин.

400 г шампиньонов, 400 г вермишели, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки масла.

Каша рассыпчатая с грибами. В тарелку рассыпчатой пшеничной каши добавить смесь нашинкованных соломкой грибов, пассерованного лука. Перемешать перед подачей.

Рисовая каша с грибами. Сушеные грибы замочить на 1—1,5 ч в 2 стаканах холодной воды. Еще раз промыть от песка и сварить в этой же воде, где замачивались (после фильтрования). После варки грибы мелко порубить, а грибной отвар (1,5 стакана)

довести до кипения, посолить. Добавить масло, поджаренный репчатый лук и рис. После 15 мин варки добавить грибы. Варить на малом огне до готовности.

На 3 порции: 200 г риса, 6—10 сушеных грибов, 40 г масла, 1 луковица.

Каша ячневая с грибами. Свежие или консервированные белые грибы или шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, посолить и поджарить в сливочном масле. К поджаренным грибам можно добавить сметану и прокипятить. Положить грибы в мисочку с ячневой кашей, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа и подать.

100—150 г грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан ячневой каши, соль по вкусу, зелень.

Клецки грибные. Грибы предварительно потушить, воду слить, грибы порубить. Отдельно прокипятить молоко, добавить маргарин, соль, манную крупу и варить до готовности. Добавить готовые грибы, яйцо и мускат. Приготовить из этого тесто и сделать клецки, которые варить в подсоленной воде 15 мин.

500 г грибов, 2 стакана молока, 125 г манной крупы, 1 яйцо, 20 г маргарина, до 1,5 л воды.

Котлеты из свежих грибов. Подготовленные грибы мелко порубить, добавить размоченный хлеб, перемешать и пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец. Фарш перемешать, сделать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить на горячей сковороде в кипящем масле с той и другой стороны по 5—10 мин.

500 г свежих грибов, 200 г белого хлеба и 2 яйца.

Котлеты из свежих грибов. 1 кг грибов (подберезовиков и сыроежек) мелко порубить сечкой, смешать с 0,5 кг белого пшеничного хлеба, размоченного в воде и пропущенного через мясорубку, добавить 2 сырых яйца, соль и перец. Перемешать и сделать котлеты, обвалять в молотых сухарях, обжарить в кипящем масле и поставить на 10 мин в духовку для доводки и улучшения вкусовых качеств.

Котлеты грибные с ячневой крупой. Соленые грибы вместе с луком измельчить на мясорубке, добавить вареную ячневую крупу, сырые яйца, растительное масло или сметану и приправы. Сделать котлеты, обвалять в толченых сухарях, пожарить до подрумянивания с 2 сторон. Нужную густоту можно получить путем добавления толченых сухарей или муки. Подавать с картофельным пюре.

300 г соленых грибов, 100—150 г крупы, 2 луковицы, 2—3 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, толченые сухари и жир для жарки.

Котлеты грибные (по-эстонски). Свежие грибы потушить в собственном соку, дать остыть, измельчить на мясорубке с луком и размоченным в молоке белым хлебом. Добавить яйца, сметану, приправы, хорошо все перемешать и поставить на холод на 20—30 мин. После этого сделать котлеты, обвалять в толченых сухарях и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. В фарш можно добавить муку для большей связки. На гарнир подавать картофельное пюре, соус из хрена и сметаны.

400 г свежих белых грибов, 100 г черствого белого хлеба или полстакана толченых сухарей, 0,5 стакана молока, 2—3 яйца, 1 луковица, 1—2 столовые ложки сметаны, соль, перец, петрушка, жир.

Котлеты грибные с манной крупой. Подготовленные грибы мелко порубить, положить в сотейник, добавить жир и припустить. Выделяющуюся из грибов воду выпарить до половины объема, после чего всыпать манную крупу и варить на слабом огне 5—10 мин. Затем заложить пассерованный репчатый лук, соль, перец и хорошо перемешать. Из полученной массы в горячем состоянии сделать котлеты, панировать в сахарной крошке, пожарить на сковороде с жиром до образования поджаристой корочки, затем на 3—5 мин поставить в духовку. Подавать со сметанным соусом.

400 г свежих грибов, 150 г манной крупы, 150 г лука, 3 столовые ложки сахарной крошки, жир, соль, перец.

Крупеник с грибами. В эмалированном чугушке прогреть до подрумянивания измельченный лук (2 луковицы) и стакан риса, добавить мясной бульон и прокипятить на медленном огне в течение 20 мин. Добавить обжаренные грибы лисички (300 г), перемешать, посолить и поперчить. Подавать с тертым сыром или томатным соусом.

Кукурузянка с грибами. Кукурузную крупу перебрать и замочить в холодной воде на ночь. Затем воду отцедить, положить сливочное масло, тертый голландский сыр, соль, желток и вымесить. Сушеные грибы вымыть, замочить в холодной воде и варить в той же воде, мелко нарубить и поджарить на масле. Репчатый лук смешать с грибами, крупой и сыром, затем доба-

вить взбитые в пену белки, осторожно вымесить, выложить в формы, поставить в посуду большего объема с водой и варить на пару. Подавать со сметаной или грибным соусом.

60 г кукурузной крупы, 50 г свежих или 20 г сушеных грибов, 10 г сливочного масла, 10 г сыра, $\frac{1}{5}$ яйца, 30 г лука, соль по вкусу, 100 г воды, 75 г сметаны или грибного соуса.

Лапша с грибами. Несколько сушеных грибов сварить и мелко изрубить. Лапшу отварить в грибном бульоне, затем поджарить на сковороде лук с грибами, сложить на сковороду и промытую вареную лапшу, хорошо все перемешать и выложить на блюдо.

Несколько сушеных грибов, 300 г лапши, 1 головка лука.

Лапша с грибами и сыром. Грибы промыть, замочить и отварить в той же воде, в которой они замачивались. Вареные грибы нарубить и обжарить с луком на растительном масле.

В грибной отвар добавить воду (до 1 л), соль, довести до кипения и засыпать лапшу. Вареную лапшу откинуть на дуршлаг соединить с грибами и посыпать тертым сыром. Подавать в горячем виде.

300 г лапши, 10 г сушеных грибов, 30 г репчатого лука, 35 г растительного масла, 100 г сыра.

Лапшевник с сушеными грибами. Грибы вымочить 2 ч, мелко порубить и поджарить на масле. Перемешать с поджаренным луком, посолить. Сковороду смазать маслом, посыпать сухарями, уложить на нее отваренную лапшу, на нее грибной фарш, снова лапшу, посыпать сухарями, слегка полить маслом и запечь в духовом шкафу в течение 20 мин.

50 г сухих грибов, 500 г лапши, 1—3 сырых яйца, 2 столовые ложки масла, 0,5 стакана толченых сухарей.

Лепешки с грибами. Грибов нужно 0,5 кг, столько же лапши, головка лука, 2 яйца, 0,5 стакана сухарей, 70 г масла.

Поджарить лук до золотистого цвета, добавить порезанные грибы и жарить, пока не выпарится сок. Посолить, поперчить. Сварить лапшу, отцедить, не промывая. Перемешать лапшу с грибами, разложить ровным слоем в палец толщиной на противень. Положить сверху смоченную в воде доску и поставить на нее груз (пусть доска плотно лежит на лапше). Через 40 мин лапша спрессуется с грибами. Снять доску,

разрезать массу на квадратики, обвалить в яйцах и сухарях и жарить лепешки.

Макароны с грибами. Отварить белые грибы и нарезать их в виде лапши. На грибном бульоне сварить макароны, слить бульон, смешать макароны с грибами, добавить жареный лук, перемешать и подавать в горячем виде.

На 2 порции: 20 г сухих грибов, 200 г макарон, 50 г лука, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Плов из свежих грибов. Рис вымочить в воде в течение 1 ч, сварить в подсоленной воде. Отваренные грибы обжарить в масле на сковороде, соединить с рисом в глубокой кастрюле, добавить жир, перец, соль, закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 30 мин. Подавать в горячем виде. Отдельно можно подать томатный соус.

500 г свежих грибов, 1,5 стакана риса, 50 г лука, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки масла.

Плов с грибами, морковью и луком. Грибы свежие и морковь нашинковать соломкой, тушить 1—2 мин. Добавить лук, растительное масло, соль, перец, прогреть 5—6 мин. Влить горячую соленую воду, засыпать замоченный (1—2 ч) рис и довести смесь до кипения. Закрыть кастрюлю крышкой, поставить ее в духовку до готовности риса.

500 г свежих грибов, 1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 луковицы средней величины, 2 моркови, 4 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Пудинг из свежих грибов. Свежие грибы сварить в подсоленной воде, мелко порубить, добавить обжаренный лук, сырое яйцо и размоченный в воде хлеб, соль и перец. Все перемешать, выложить на противень, смазанный маслом и обсыпанный сухарями. Выпекать в духовом шкафу в течение 20 мин.

500 г грибов, 200 г белого хлеба, 2 яйца, 1—2 головки лука, 2—3 столовые ложки жира.

Солянка грибная с хлебом. Квашеную капусту поджарить на растительном масле вместе с рубленым луком. Прибавить муку и хорошо перемешать, добавить отваренные сухие грибы и снова хорошо перемешать, влить оставшийся грибной отвар, прибавить поджаренные кусочки ржаного хлеба, лавровый лист и перец, поставить на 20 мин в духовку. Ржаной хлеб нарезать кусочками, посолить и поджарить в растительном

масле. Подавать блюдо на стол, уложив сверху солянки гренки.

200 г ржаного хлеба, 300 г квашеной капусты, 1 головка лука, полстакана растительного масла, 5 сушеных грибов, 1 столовая ложка муки.

Шампиньоны в кольце риса. Грибы нарезать ломтиками и тушить до готовности, подливая понемногу горячей воды, так, чтобы покрыть грибы. Затем добавить масло, заправить черным перцем и обжарить. Рис отварить в подсоленной воде, промыть и обжарить в масле. Уложить на блюдо в виде кольца, в середину положить грибы. Рис полить томатным соусом.

На 4 порции: 400 г свежих шампиньонов или 200 г консервированных, 1,25 стакана риса, 6 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки томатного соуса, черный перец по вкусу.

ГРИБЫ С МЯСОМ И ПТИЦЕЙ

Антрекоты с грибами в сметане. Потушить 250 г свежих грибов. Нарезать из 400—600 г мяса антрекоты, отбить их, натереть солью с молотым перцем. Быстро обжарить в растительном масле (2 столовые ложки). Подлить бульон и тушить почти до мягкости. Добавить под конец $\frac{1}{3}$ нормы грибов и залить сметанной заправкой (250 г сметаны, 2 чайные ложки муки, лимонный сок). Все проварить, приправить специями. Прогреть в этом соусе мясо, добавить петрушку и больше не кипятить.

Подавая на стол, положить на каждую порцию мяса грибы, зелень петрушки или ломтики помидора.

Баранина, запеченная с картофелем под грибным соусом. Мякоть баранины отбить, посыпать солью и перцем, обжарить с жиром до готовности и уложить на маленькие порционные сковородки на слой грибного соуса. Сверху мясо закрыть ломтиками вареного картофеля, залить соусом и посыпать тертым сыром, перемешанным с молотыми сухарями. Запечь в духовом шкафу до образования корочки. Подавать на сковороде, полив маслом и посыпав зеленью.

500 г баранины, 600 г картофеля, 50 г сливочного масла, 4 столовые ложки молотых сухарей, 50 г зеленого укропа, 50 г тертого сыра.

Баранина с фасолью и грибами. Баранину нарезать кубиками и вместе с нарубленным репчатым луком и

дольками помидоров обжарить до полуготовности баранины. Положить в горшочек. Добавить нарезанные стручки фасоли, горячую воду, соль, перец и тушить на слабом огне.

Свежие грибы нарезать ломтиками и потушить, пока они не станут мягкими. Затем добавить томат-пасту, взбитое со сметаной яйцо, пшеничную муку. Продолжать тушить еще 5—6 мин. Переложить в горшочек с бараниной и посыпать тертым сыром. На несколько минут поставить в умеренно нагретый жарочный шкаф.

119 г баранины, 150 г стручковой фасоли, 50 г грибов белых или лисичек, 20 г репчатого лука, 10 г томат-пасты, 50 г свежих помидоров, 15 г маргарина, 0,25 яйца, 5 г пшеничной муки, 20 г сметаны, 10 г сыра, соль, перец.

Барашек с грибами. Мясо барашка нарезать кусками, поджарить в кастрюле со сливочным маслом или топленым салом, луком и грибами, посолить. Когда все начнет подрумяниваться, влить мясной бульон и поставить тушить. За четверть часа до подачи смешать сметану с мукой и молотым перцем. Облить мясо сметаной и кипятить 2—3 с.

750 г мяса барашка, 400 г грибов, 1 столовая ложка сливочного масла или топленого сала, 1 небольшая головка лука, 1 стакан мясного бульона или воды, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, перец, соль.

Биточки из куриного мяса с грибами. Приготовить котлетную массу. Для начинки биточков мелко нарубленные шампиньоны смешать с густым молочным соусом. При разделке в середину биточка положить фарш, запанировать биток в сухарях и поджарить на сковородке в масле. На гарнир к биточкам подавать зеленый горошек, полить их соусом с мадерой. Соус можно также подавать отдельно в соуснике, а биточки полить маслом. Также можно приготовить биточки из другой домашней птицы или дичи.

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нарезать их тонкими ломтиками и поджарить в масле. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно. Затем соединить его с грибами, добавить горячий молочный соус средней густоты (как для запекаемых блюд) и сырой желток, перемешать и заправить по вкусу солью и перцем.

200 г грибов, 1 стакан сухарей, 500 г куриного мяса.

Витки заливные по-русски. Сварить и обжарить грибы. Пропустить через мясорубку вместе с вареным яйцом и чесноком. Перемешать и заправить майонезом. Сформовать в виде небольших колбасок и закатать каждую в тонкий ломтик ветчины. Каждую такую трубочку украсить зеленью и залить мясным желе. Когда блюдо застынет — оно готово. К столу подавать с хреном

50 г ветчины, 16 г грибов, 10 г майонеза, 1/4 яйца, чеснок, перец, хрен по вкусу.

Говядина с грибами. Говядину нарезать кусочками, обжарить в жире, посолить и посыпать перцем. Дно кастрюли уложить тонкими кусочками жира, на него положить мясо, сверху на мясо — грибы. Прилить 2 стакана горячей воды, добавить 20 горошков перца и варить на слабом огне 2 ч. После готовности мяса вынуть грибы и уложить их на одну половину тарелок. На вторую половину положить мясо. Украсить его целыми грибами и залить процеженным отваром.

1 кг говяжьей грудинки, 500 г свежих грибов, 2 стакана воды, 20 горошин черного перца, 4 столовые ложки жира, соль по вкусу.

Грибы с колбасой. Сардельки, сосиски, или нетолстую вареную колбасу разрезать вдоль пополам, поджарить со шпиком на сковороде и переложить на тарелку. В оставшемся жире пассеровать лук и тертый сельдерей, подлить яблочный сок и довести до кипения. Добавить измельченные грибы, острый соус, перец. Сюда же переложить сардельки, сосиски или колбасу, закрыть и все вместе тушить 15 мин. В качестве гарнира можно подать вареный картофель, рис или салат из сырых овощей.

На 8—10 сарделек: 60 г копченого шпига, 1 луковица, полкорня сельдерея, 300 г свежих грибов, 1 стакан яблочного сока, 1 чайная ложка острого соуса, соль, перец.

Грибы с печенью в горшочках. Печень промыть в холодной воде, нарезать кусочками и обжарить в кипящем масле. Предварительно замочить на ночь сухие грибы, потом каждый гриб тщательно промыть под струей холодной воды. Сложить грибы в кастрюльку и варить в небольшом количестве воды. Затем порезать их продолговатыми тонкими кусочками и жарить в кипящем масле вместе с нарезанным кольцами луком, пока лук не станет золотистым. Печень, грибы и лук положить в гли-

няный горшок или в чугунок, залить бульоном, в котором варились грибы, сметаной и поставить в духовку. Можно добавить и картофель. Нарезать его ломтиками, обжарить слегка в кипящем масле, положить в горшок с готовой печенью, грибами и луком и поставить в духовку, чтобы на картофеле образовалась румяная корочка.

300 г печени (свиной или говяжьей), 50 г сухих грибов, 100 г сливочного или топленого масла, 400 г сметаны, 5—6 картофелин, 1—2 луковицы.

Грибы по-французски. Обработанные и хорошо промытые грибы (500 г) мелко нарезать, потушить в небольшом количестве сливочного масла, добавить 50 г мелко нарезанной копченой грудинки и переложить в огнеупорную кастрюлю. Поверх грибов положить тонкие ломтики копченой грудинки, залить стаканом сухого белого вина и соком половины лимона, поперчить и запечь в умеренно горячем духовом шкафу. Незадолго до окончания жарки посыпать грибы тертым сыром. Подавать их к отварному или печеному мясу или к колбасе.

Деликатес грибной. Почки говяжьи нарезать ломтиками и обжарить в жире. После этого к ним добавить нарезанные грибы и помидоры, прилить мясной бульон и заправить специями. Поставить в духовку и тушить до готовности.

200 г почек, 200 г белых грибов, 200 г помидоров, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, 1 чайная ложка базилика, 1 долька тертого чеснока, перец, соль.

Жаркое из кролика с грибным соусом. Крупно натертые морковь, петрушку и лук потушить с нарезанной кубиками свининой. Кроличье мясо нарезать на порционные куски, обжарить в жиру, добавить томат-пюре, тушеные овощи и жидкость и тушить в закрытой посуде почти до полной готовности (примерно 1 ч). Затем добавить нарезанные брусочками грибы и продолжать тушить еще 10—15 мин. Готовое мясо переложить на блюдо, к соусу добавить зелень и сметану и подавать его в соуснике. Гарнир — жареный картофель и тушеные мелкие луковички.

800 г кроличьего мяса, 3 моркови, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 1 лук-порей или 1 головка репчатого лука, 100 г беконной свинины, 1 стакан бульона, 1 стакан вина, 1,5 столовой ложки томата-пюре, 250 г свежих или 125 г отваренных в собственном соку белых

или других грибов, не требующих тепловой обработки, зелень петрушки, 1—2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка жира.

Жюльен из шампиньонов и ветчины. Шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, и измельченный лук посолить и обжарить в масле до готовности. Добавить ветчину, нарезанную соломкой, подогреть, залить сметаной и острым томатным соусом, поперчить. Выложить в кокотницы, посыпать рубленой зеленью укропа и запечь в духовке. Подавать к чаю или кофе.

50 г шампиньонов, 50 г нежирной ветчины, 20 г репчатого лука, 15 г сливочного масла, 50 г сметаны, 15—20 г острого томатного соуса, соль, перец, зелень.

Журек Краковский. Грибы намочить накануне, а затем отварить. Колбасу разделить на четыре порции и на каждой сделать несколько косых надрезов. Затем слегка обжарить на сковородке в сильно разогретом жире, добавить нарезанный кольцами лук, подрумянить. Вскипятить воду с приправами, в нее добавить ржаной настой по вкусу, грибы с отваром и вскипятить еще раз. Яйца очистить, разложить по тарелкам, добавить порции колбасы с луком, залить журеком, добавить по ложке сметаны. Отдельно сварить картошку, размять и подать к столу, засыпав зеленью.

Настой ржаной муки: 1,5 л кипятка, 300 г колбасы, 4 крутых яйца, 4 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложечка майорана, несколько зерен черного и душистого перца, лавровый лист, 1 столовая ложка жира, долька чеснока, 1 луковица, немного зеленой петрушки или укропа, 8 картофелин, 2—3 сушеных гриба.

Запеканка грибная с грудинкой и чесноком. Одно из наиболее распространенных блюд. Отличается высокими вкусовыми качествами и легкостью приготовления. Готовят запеканку, как правило, из свежих грибов. Их нужно мелко нарезать, добавить грудинку, нарезанную кубиками, и измельченный лук. Растереть чеснок с солью, лук слегка обжарить и все перемешать с грибами. Потушить в глубокой закрытой сковородке. Затем залить сметаной и запечь в духовке, не закрывая крышкой.

1 кг свежих грибов (опят или маслят), 100 г копченой грудинки, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка тертого сладкого перца, 1 столовая ложка муки, 250 г сметаны, 1 пучок петрушки, 125 г тертого

сыра, 1 столовая ложка сухарей и 1 столовая ложка масла.

Запеканка грибная из опят с ветчиной. Отобрать и тщательно промыть 500 г мелких шляпок опят, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Ветчину (100 г) и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить на сковороде. Шляпки опят обвалять в муке и уложить на поджаренную ветчину, добавить 2 дольки чеснока, растертого с солью, посыпать перцем, залить сметаной, положить 2 веточки душицы или мяты, посыпать панировочными сухарями и тертым сыром. Запечь в духовке. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки.

Запеканка грибная с сосисками. Сыроежки и сосиски нарезать мелкими кубиками (1X1 см), уложить на маленькую сковороду, смазанную маслом, залить яично-молочной смесью с горчицей, посыпать слоем тертого сыра и запечь в духовке в течение 45 мин. Подавать с отварным картофелем.

На 2 порции: 400 г свежих грибов, 2 сосиски, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1—2 столовые ложки тертого сыра, соль, горчица.

Зразы из зайчатины с шампиньонами. Мясо отделить от костей: нарезать ломтиками, отбить, посолить, поперчить. Для начинки измельчить на мясорубке грудинку свиную и булочку, взбить яйцо, приправить майораном, имбирем, черным перцем и солью. На каждый ломтик зайчатины положить ломтик шпика, ложку тушеных шампиньонов и начинки. Свернуть руликом и обжарить в жире до мягкости. Холодные зразы нарезать поперек на небольшие ломтики, украсить вишней, сливами или брусникой. Можно приправить майонезом с горчицей или тертым хреном. Подавать с салатами (кочанным, огуречным, из сладкого перца). На стол поставить хлеб и рогалики.

Мясо задней части тушек от 2 зайцев, 50 г шпика, 250 свиной грудинки, 80 г жира (гусиного), 100 г шампиньонов, 1 булочка, 1 яйцо, майоран, имбирь, соль, перец по вкусу.

Индейка, фаршированная копченой корейкой и грибами. Брюшную полость индейки промыть, внутрь насыпать немного соли и перца. Шинкованные грибы потушить с копченой корейкой, нарезанной кубиками, добавить вымытый изюм и приправы. Индейку начинить фаршем, зашить. На несколько часов выставить на холод, чтобы приправы впитались в мясо. Затем

индейку смазать маслом, пожарить в духовом шкафу, время от времени поливая ее жиром, образовавшимся на противне. С пропеченного жаркого удалить нитки, мясо нарезать кусками. Из полученной при жарке жидкости приготовить соус. Фарш положить рядом с кусками жаркого. На гарнир подать жареный картофель и печеные яблоки.

Молодая индейка, 150 г копченой корейки, 250 г свежих или 40—50 г сушеных белых грибов, 2 столовые ложки изюма, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, зелень, вода или бульон.

Индейка, фаршированная колбасой с грибами. Мясо или колбасу смешать со сваренными вкрутую и мелко нарезанными яйцами, солью, черным перцем, добавить коньяк, муку, сметану (молоко), мелко нарезанный лук и грибы. Все это тщательно перемешать и полученным фаршем наполнить индейку. Зашить отверстие в брюшке, смазать тушку жиром, положить на противень, покрыть фольгой, поставить в умеренно горячую духовку и запечь до готовности, после чего удалить фольгу. Индейку поставить еще на пару минут в духовку, чтобы покрылась румяной корочкой. Нафаршированную птицу можно запечь и следующим образом: положить ее на противень, налить немного горячей воды, накрыть посуду крышкой и довести до готовности. Во время жаренья поливать индейку образовавшимся соком.

Готовую индейку переложить на блюдо и охладить. Соус, в котором она жарилась, перелить в кастрюлю, снять лишний жир, налить вино, поварить несколько минут, добавить желатин, предварительно растворенный в воде комнатной температуры, хорошенько перемешать и залить индейку. Держать ее до подачи в холодильнике или в прохладном месте.

Продукты на 12 человек: тушка индейки массой 3—4 кг, 1 кг молотого мяса или пропущенной через мясорубку чайной колбасы, 2 головки репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка коньяка, 4 яйца, 2 столовые ложки сметаны (или отцеженного кислого молока), 1 столовая ложка муки, соль, черный перец, немного грибов, стакан красного вина, желатин.

Индейка, фаршированная грибами и печенью. Выпотрошенную и вымытую индейку посолить и оставить на час. За это время приготовить начинку. Вымочить белый хлеб в молоке, хорошо отжать, пропустить печеньку индейки через мясорубку и перемешать с хлебом.

Растереть масло добела, смешать с фаршем, прибавить яйца, соль, перец и растереть до однородной массы, затем добавить сваренные в воде и нарезанные грибы и зелень. Начинить индейку этим фаршем, зашить и положить на противень, добавить 2—3 столовые ложки воды, топленое сало и поставить в духовку, часто поливая соком со дна противня. Сначала индейку жарить в не слишком жаркой духовке, пока она не станет мягкой, затем усилить огонь и, чтобы птица зарумянилась, смачивать растительным маслом, смешанным с ромом, или просто топленым салом (но не жиром со дна противня). Жарить индейку примерно 2,5 ч

1 индейка средней величины, для фарша: 250 г белого хлеба, печенка индейки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, рубленый укроп, 150 г грибов.

Кокот из печени с грибами. Печень (говяжью, свиную или куриную) зачистить от пленки, ошпарить кипящей водой; нарезать кубиками и припустить. Вареные грибы (шампиньоны) нарезать ломтиками и пассеровать вместе с репчатым луком. Все смешать. Заправить сметанным соусом. Положить в кокотницы; посыпать тертым сыром и сбрызнуть маслом, запечь. Подавать в кокотнице (2 шт. на порцию), поставив на бумажную салфетку.

74 г печени, 43 г шампиньонов, 20 г репчатого лука, 12 г сливочного масла, 75 г сметанного соуса, 5 г сыра.

Корейка свиная «по-баконьски» (из венгерской кухни). Копченый шпик слегка поджарить, затем добавить мелко нарезанный лук, поджарить, добавить нарезанные грибы, посолить, посыпать перцем и долить бульон из костей. Дать прокипеть, добавить сметану, смешанную с мукой, и предварительно зажаренные ломтики корейки и тушить до полной готовности.

1200 г корейки, 40 г соли, 100 г грибов, 150 г копченого шпика, 100 г лука, 20 г красного молотого перца, 400 г сметаны.

Корейка, фаршированная грибами. Кости удалить и сделать разрез вдоль корейки в виде открытой книги. С внутренней части корейки вырезать часть мышц, оставляя стенки толщиной 1—1,5 см. Корейку с внутренней и внешней сторон натереть солью, перцем и оставить на 10—15 мин в прохладном помещении. Внутреннюю часть корейки смазать взбитыми белками, положить в нее фарш. Закрыть и плотно соединить обе части; края накрыть мясом, перевязать шпагатом, положить на про-

тивень и жарить 1,5 ч в духовке, поливая бульоном. Фаршированную корейку разрезать на порции и подавать с соусом и любым гарниром. Приготовление фарша: вырезанные мышцы пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные отваренные грибы, обжаренный репчатый лук, специи и все хорошо перемешать.

1,5 кг свинины, 2,5 стакана бульона, 1 яйцо, 40 г репчатого лука, 50 г сушеных грибов (100 г свежих), 10 г жира, соль и перец по вкусу.

Котлеты крестьянские с грибами по-белорусски. Свинину отрезать с косточкой и отбить. Отварить белые сушеные грибы, обжарить лук, перемешать его с грибами, завернуть в отбитый кусок свинины, обвалять в муке, в панировочных сухарях и жарить на свином сале. На гарнир подать отваренный картофель.

300 г свинины, 40 г белых сушеных грибов, 1 головка лука, 1 чайная ложки муки, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей и 25 г сала.

Котлеты куриные с хлебом и грибами (из русской кухни). Мякоть курицы нарезать на кусочки, смешать с замоченным в молоке пшеничным хлебом, дважды пропустить через мясорубку, посолить и хорошо размешать. Подготовленную массу разделить на лепешки, на середину положить фарш, закрыть краями лепешки, придать форму котлеты, обвалять в сухарях и обжарить на горячей сковороде. Приготовление фарша: взять свежие грибы, вымыть, мелко порубить, потушить в кастрюле с добавлением сметаны (15—20 мин) и охладить.

400 г мякоти курицы, 50—75 г пшеничного хлеба, 100 г молока, 150 г свежих грибов, 50 г сметаны, 60 г сливочного масла, 50 г молотых сухарей.

Котлеты рубленые, фаршированные грибами. Котлеты обвалять в толченых сухарях и тщательно расплющить при помощи ножа. На каждую котлету положить горку нарезанных тушеных грибов, покрыть их краями котлетной массы и сформировать. Затем обжарить до образования румяной корочки. На гарнир подать томатный соус или соус с луком и отварной картофель.

4—5 котлет, 2—3 столовые ложки жира, 1/2 л свежих лисичек, 1 луковица, 1 яблоко, соль, толченые сухари.

Кролик с луком и грибами. Подготовленную тушку кролика разрубить на куски. Очистить 10 головок мел-

кого лука (саженца), положить в небольшую кастрюлю, добавить 100 г нарезанного кубиками шпика, налить стакан воды, потушить 10 мин и отцедить. Отцеженные лук и шпик положить в другую кастрюлю, добавить 3 столовые ложки растительного масла, зубчики 1 головки чеснока, мясо, $\frac{1}{2}$ пучка мелко нарезанной зелени петрушки и жарить до образования на поверхности мяса золотистой корочки. Добавить 3 столовые ложки муки и, слегка помешивая, влить стакан белого вина и отвар, в котором варились лук и шпик, посолить, посыпать черным молотым перцем, потушить на умеренном огне около 30 мин, добавить 150 г грибов и тушить еще 25 мин.

Готовое мясо поместить на продолговатое блюдо, вокруг уложить грибы, лук и шпик. Соус, в котором тушилось мясо с овощами, заправить 3 взбитыми яйцами и залить им кролика. (Чтобы яйца не свернулись, смесь нужно вводить постепенно и слегка помешивая.)

Курица, тушенная с грибами. Куриное мясо срезать с костей, нарезать небольшими кусками и слегка обжарить. Из костей сварить бульон. Грибы и коренья потушить в маргарине, добавить бульон и куски курицы, потушить под крышкой до готовности. Добавить муку, смешанную с небольшим количеством холодного бульона, довести до кипения, затем подлить сливки и вино. На стол подать в сотейнике или переложить в миску, сверху посыпать рубленой зеленью петрушки. Гарнир — вареный рис и зеленый салат или салат из огурцов.

1 молодая курица, 2 столовые ложки сливочного масла или куриного жира, 150 г небольших целых грибов, 10—12 мелких луковичек, 1 корень петрушки, немного сельдерея, лук-порей, 1 стакан светлого домашнего вина, $\frac{1}{2}$ стакана куриного бульона, 2 столовые ложки маргарина, 1 столовая ложка муки, соль, перец, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, зелень петрушки.

Курица, фаршированная грибами. Очищенную курицу снаружи и внутри протереть солью. Шинкованные грибы и лук-порей потушить с частью жира, при необходимости добавить воды. К концу тушения смешать с измельченными стручками перца. Курицу начинить фаршем, зашить и подрумянить в оставшемся жиру. Потушить в посуде, накрытой тяжелой крышкой, добавив вино и бульон. Готовую курицу вынуть и нарезать кусками. В отвар, образовавшийся при тушении, добавить муку

и сметану и приготовить соус, который варить 8-10 мин.

1 курица, соль, 300 г свежих или 150 г отваренных в собственном соку грибов, 3—4 столовые ложки маргарина или куриного жира, 1 лук-порей, 3 стручка красного перца, вода или бульон, 1/2 стакана вина, 1 чайная ложка муки, сливки.

Курица, фаршированная потрохами, грибами и рисом. Мелко нарезать и поджарить 3—4 головки репчатого лука, добавить мелко нарезанные куриные потроха, обжарить их и снять с плиты. Сварить стакан риса в 3 стаканах воды или бульона и присоединить к потрохам. Посолить, поперчить. Когда рис с потрохами остынет, добавить полстакана мелко нарезанных вареных грибов, 3 яйца, мелко нарезанную зелень петрушки (или истолченный лавровый лист), черный перец, хорошенько перемешать и приготовленным фаршем наполнить тушку курицы. Зашить. Положить курицу на противень и запечь в умеренно горячей духовке, поливая ее время от времени выделившимся соком. Когда курица остынет, разрезать ее вместе с фаршем на куски.

«Ласточкины гнезда» с жареными шампиньонами. Это оригинальное польское блюдо обычно готовят для праздничного стола. Сначала нужно сформировать сложный шар: в центре его должно находиться вареное яйцо, обложенное пластинками хорошо отбитого мяса, пересыпанного перцем и специями, ломтиками ветчины и кусочками грудинки. Сформированные шары поместить на сковороду в растопленный жир, обжарить до появления сока из мяса, добавить немного воды (до полстакана), закрыть крышкой и тушить 30 мин. Снятые с огня шары освободить от нитей, которыми они скреплялись, и разрезать пополам. Уложить на большое блюдо с отварным рисом и жареными шампиньонами. Полить соусом, полученным при тушении, украсить зеленью и подавать с салатом из свежих овощей.

На 4 порции: 4 яйца, 400 г мяса (телятины, говядины, свинины, курятины), 250 г копченой грудинки, 200 г ветчины и 500 г шампиньонов (только шляпок). Соль, перец, острые приправы по желанию. Немного сливочного масла.

Лепешки из телятины с грибами. Куски телятины посыпать солью, перцем и натереть чесноком. Выдержать 20 мин и пропустить через мясорубку вместе с отваренными сухими грибами. Добавить об-

жаренные в масле лук, морковь и сырые яйца. Все хорошо перемешать. Из полученного фарша сделать лепешки, завернуть их в целлофан и варить 1,5 ч. После варки целлофан снять, порции сложить одна на другую, придавить грузом и поставить в холодильник. Подавать с зеленью петрушки, сельдерея и свежими помидорами.

1 кг телятины, 1 головка чеснока, 3 головки лука, 2 морковки и 2 яйца. Соль и перец по вкусу, 50—100 г зелени петрушки и сельдерея, 10 помидоров, 50 г грибов.

Лосятина с грибами. Лосятину нарезать поперек волокон на 4—5 ломтей и замочить на ночь в маринаде. Для приготовления маринада уксус или вино варить с приправами, охладить и добавить растительное масло. Маринад должен покрывать ломти мяса.

Перед жаркой дать стечь маринаду, мясо слегка посолить и обжарить в горячем жиру до образования светлой румяной корочки. На каждый ломоть мяса положить жареный ломтик шпика и на него — горку тушеных грибов. Оставшийся на сковороде жир проварить с водой, при желании добавить сметаны. Полученным соусом полить куски мяса. При подаче на стол мясо уложить на жареные ломтики белого хлеба или на отваренный рассыпчатый рис. Гарнир — краснокочанная тушеная капуста или свекла.

600 г мякоти лосятины, 1 стакан уксуса или вина, 2 столовые ложки растительного масла, 5 горошин перца, 1 лавровый лист, соль, жир, 4—5 тонких ломтика шпика, 300 г свежих белых грибов или рыжиков, соль, 0,5 стакана воды (1 столовая ложка сметаны).

Лоци (из закарпатской кухни). Из корейки нарезать кусочки с реберными косточками, отбить, натереть чесноком, посыпать солью, перцем и пожарить. Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить до появления золотистого цвета. При подаче на кусочки корейки положить лук, рядом — тушеную капусту с грибами и копченостями, украсить блюдо зеленью.

167 г свинины (корейки), 2 г чеснока, 50 г репчатого лука, 7,5 г свиного жира, 75 г тушеной капусты с копченостями, 25 г грибов, 2 г зелени, специи. Выход 225 г.

Мозаика «цветанка». Мясо нарезать тонкими полосками (1—2 см), обвалять в муке и тушить в жире до полуготовности. Добавить грибы и снова протушить. Затем смесь перемешать с натертыми помидорами. В конце варки добавить мозги (предварительно сварить) и приправы. Выложить в металлическую форму, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. На гарнир — жареный картофель. К блюду подать белое вино.

На 4 порции: 400 г постной говядины, 200 г мозгов, 200 г грибов, 100 г очищенных помидоров, 2 г черного перца, 20 г подсолнечного масла, 100 г тертого сыра, 1 стручок жгучего перца (по желанию), петрушка.

Мусака мясная с грибами. Приготовить фарш как для котлет: положить в пропущенное через мясорубку мясо яйца, соль, мелко нарезанную зелень петрушки, мелко нарезанный лук, ломтик смоченного в молоке хлеба, добавить натертые на терке морковь и сельдерей, тщательно вымесить и полученную массу оставить на 1—2 ч. В это время отварить 300—350 г грибов (лучше шампиньонов), нарезать их небольшими ломтиками и вместе с мелко нарезанной головкой репчатого лука потушить на масле. Переложить половину приготовленного фарша ровным слоем на смазанный маслом противень, положить на него грибы, накрыть остальным фаршем, разровнять, залить отваром, в котором варились грибы, положить в нескольких местах кусочки сливочного масла и запекать в умеренно горячем духовом шкафу. Почти готовую запеканку залить взбитой смесью из 2—3 яиц и стакана молока и допечь. На гарнир подать салат.

Мясо с грибами и картофелем. Мясо нарезать кубиками, подрумянить в жире, добавить рубленый лук, воду и тушить под крышкой до полуготовности. Грибы нарубить (соленые грибы предварительно замочить) и выложить на мясо вместе с очищенным картофелем. Посыпать солью и пряностями. Когда картофель будет почти готов, добавить муки, прокаленной на сухой сковороде до коричневого цвета, и, в случае надобности, воды. На стол подавать со сметаной и зеленью.

400—500 г говядины, 50 г жира или маргарина, 3 луковицы, 2—3 стакана воды, 300 г свежих или

1 стакан соленых грибов, 8 картофелин, соль, перец или пряные травы, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, зелень петрушки.

Мясо домашней птицы и грибы, запеченные с картофельным пюре. Мясо и грибы нарезать кусочками, тушить в жиру, добавить бульон или мясной соус и приправы. В бульон нужно подсыпать муки. Все проварить и заправить. Дно и стенки смазанной жиром формы покрыть картофельным пюре, посередине сделать углубление, в которое положить смесь из мяса и грибов. Кушанье смазать сметаной и посыпать толчеными сухарями или тертым сыром. Запекать в духовом шкафу, пока картофельное пюре слегка не подрумянится. Готовое блюдо посыпать зеленью. Гарнир — горох и помидоры, тушеные с мелкими луковичками.

300 г вареной или жареной птицы, 300 г свежих грибов, 2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 1 стакан бульона или мясного соуса, 2 столовые ложки кислого сока или вина, соль, перец, 2 чайные ложки острого соуса, картофельное пюре, приготовленное из 1 кг картофеля, 2 яйца, сметана, тертый сыр или толченые сухари, 2 чайные ложки муки, зелень петрушки.

Мясо, тушенное с шампиньонами. Мясо нарезать кусочками, подрумянить на дне гусятницы в жире, добавить измельченные корни, воду или бульон и тушить до готовности. Грибы тушить в жире до мягкости, добавить муку и смешать с мясом. За 10 мин до готовности добавить немного холодного бульона или муки, смешанной с растопленным жиром, и запекать в духовке. Заправить помидорами или томатом-пюре. Подавать можно с отварным картофелем, рисом или макаронами и солеными огурцами.

На 4 порции: 500 г свежих или 250 консервированных шампиньонов, 500 г говядины, 1 морковь, 1 стакан бульона или воды, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, 2 чайные ложки муки, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 чайная ложка томат-пюре, перец, сахар по вкусу.

Мясо, тушенное с грибами. Мясо нарезать кусочками, слегка обжарить, добавить томатную пасту, обжаренный в масле лук, свежие грибы, сладкий болгарский перец, лавровый лист и соль. Подлить

немного воды и тушить до готовности. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

500 г мяса говядины, 300 г белых грибов, 0,5 стакана томатной пасты, 2 головки лука и 2 перца.

Печень с шампиньонами. Спассеровать мелко нарезанную головку лука в 60—70 г сливочного масла, добавить 500 г нарезанных шампиньонов, сок 1 лимона и тушить на умеренном огне до готовности грибов. Нарезать ломтиками 1 кг печени и 150 г шпика, поджарить их вместе в кипящем жире, уложить в подогретую огнеупорную кастрюлю, добавить грибы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить 10 мин. К печени подать картофельный салат.

Почки, тушеные со шпиком и грибами. Почки косули нарезать ломтиками, шпик нарезать брусочками и обжарить на сковороде до прозрачного состояния. Соединить почки со шпиком, добавить перец, гвоздику и обжарить. Добавить обжаренный лук. Положить нарезанные грибы. После тушения влить вино и тушить почки до готовности. Посолить и поперчить по вкусу и подать со сдобными булочками и салатом из огурцов.

2 почки, 30 г шпика, 30 г жира, 1 головка лука, 3 горошины черного перца, 1 гвоздика, 100 г шампиньонов, 3 столовые ложки сладкого белого вина, соль, перец.

Почки с грибами. Почки очистить от пленки, вымыть в нескольких водах, разрезать пополам, вынуть внутренний жир, который придает почкам неприятный запах. Нарезать почки на куски, обварить кипятком и дать хорошо стечь воде. Перед варкой еще раз промыть в воде с уксусом и хорошо высушить полотенцем. Обжарить лук на масле или на сале. Когда лук начнет розоветь, добавить муку и размешивать, пока не начнет желтеть. Разбавить бульоном, добавить томат-пюре или молотый красный сладкий перец, посолить, поперчить. Грибы потушить в масле, положить в соус. Варить 10 мин. Поджарить почки на сковороде, не давая подрумяниваться, затем положить в кастрюлю с соусом и грибами, прибавить вина. Не давая кипеть, подержать почки несколько минут на плите, чтобы они прогрелись и пропитались соусом. Но не следует держать долго на огне: чем больше их варить, тем тверже они становятся.

1 телячья почка, 250 г грибов, 3 головки лука, 2 столовые ложки масла или топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 рюмка вина, соль, перец.

Почки в мадере с шампиньонами. Обжаренные почки залить соусом с красным вином, добавить отваренные грибы, нарезанные ломтиками, и довести до кипения. Подавать на порционных сковородках.

Почки, жаренные в сметанном соусе с грибами. Телячьи почки нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем и жарить в топленом масле, добавить нарезанные ломтиками белые грибы и жарить еще 6—8 мин. Потом залить соусом с луком или красным соусом с мадерой и прокипятить. При подаче на стол посыпать зеленью.

300 г почек, 200 г грибов, соль, перец по вкусу.

Птица с овощами и грибами. Мясо разрезать на маленькие куски. Нарезанные овощи и картофель положить в сотейник, сверху уложить обжаренные в жиру, но не подрумяненные лук и грибы, затем куски мяса. Залить подсоленной и заправленной водой или бульоном, накрыть крышкой и тушить на плите на медленном огне или в духовом шкафу. Сливки добавить незадолго до готовности, довести до кипения. Готовое рагу посыпать зеленью или тертым сыром.

1 бройлер или 600—700 г индюшатины с костями, 800 г овощей (моркови, цветной капусты, репы, фасоли, гороха, лука-порея и пр.), 4 крупных или 8 мелких картофелин, 1 стакан соленых грибов или грибов в собственном соку, 2 столовые ложки жира, 1 луковица, 2—3 стакана воды или бульона, соль, перец, 0,5 стакана сливок, рубленая зелень петрушки или укропа либо 2 столовые ложки тертого сыра.

Пудинг из молотого мяса с грибами. Потушить 2 мелко нарезанные головки лука в смеси 1 столовой ложки смальца и 1 столовой ложки воды, посолить, поперчить, добавить 500 г пропущенного через мясорубку мяса, пучок мелко нарезанной зелени петрушки и тщательно вымешать. Отдельно разогреть 1 столовую ложку сливочного масла, потушить на нем 200 г нарезанных грибов. Растереть 1 столовую ложку сливочного масла с 4 яичными желтками, добавить

мясо, грибы, взбитые в густую пену белки, переложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень и запекать в духовом шкафу на пару в течение 1 ч. Подать с отварным картофелем и салатом.

Рулет мясной с грибами. Мясо пропустить через мясорубку, добавить смешанные с водой толченые сухари, сметану, яйца и приправы и взбить в однородную вязкую массу. Сделать рулет, придав ему форму круглого хлебца, и запекать на сковороде или в огнеупорной форме до тех пор, пока блюдо не подрумянится и не пропечется (45—50 мин). Во время запекания рулет смазывать растопленным жиром и смачивать отваром. Целые или разрезанные пополам грибы потушить с оставшимся жиром, добавить сметану и соль и прокипятить. Готовый рулет подавать на стол в той же посуде, где его запекали, или переложить на предварительно согретое блюдо. Сверху залить тушеными грибами, которые и служат соусом для мясного рулета. Блюда подавать с отварным картофелем и салатом из сырых овощей.

400 г говядины, 100 г свинины, $\frac{1}{2}$ стакана толченых сухарей, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 100 г сметаны, 1 яйцо, соль, перец, зелень петрушки, 3 столовые ложки маргарина, 250 г небольших белых грибов, рыжиков или колпаков кольчатых, 200 г сметаны, соль.

Рулеты мясные, фаршированные грибами. Говядину отбить тупой, каждый кусок посыпать солью и перцем, покрыть нарезанным брусочками луком, грибами, шпиком и зеленью петрушки. Мясо завернуть рулетом и обвязать ниткой. Рулеты подрумянить в растопленном жиру, подлить воды или отвара и тушить до готовности. Если грибов или лука оказалось больше, чем потребовалось для фарша, их также положить в соус. Готовые мясные рулеты вынуть, нитки удалить. В отвар, где тушились рулеты, добавить муку и томат-пюре или острый соус, прокипятить. К концу добавить сметану. Рулеты подавать на стол в соусе или на отдельном блюде. В последнем случае соус налить в соусник. На гарнир подать жареный или отварной картофель и тушеные овощи.

4—5 кусков говядины, соль, перец, 1 луковица, 150 г соленых или отваренных в собственном соку

грибов, 50 г шпика, зелень петрушки, 2 столовые ложки жира, 1—1,5 стакана воды или отвара, 1 столовая ложка муки, 1—2 столовые ложки сметаны, томат-пюре или острый соус.

Свинина жареная с грибным соусом. Мякоть нежирной свинины нарезать ломтиками толщиной 2 см, отбить и разрезать на ломтики длиной 3—4 см. Посыпать солью, перцем и обжарить на сильно разогретом топленом свином сале. К обжаренной свинине добавить пассерованный лук и поджаренные свежие белые грибы, сметанный соус и прокипятить при постоянном помешивании на слабом огне 8—10 мин. При подаче посыпать зеленью укропа. На гарнир подать жареный картофель или гречневую рассыпчатую кашу.

Свинина с грибами в соусе. Мякоть нежирной свинины нарезать, как на бефстроганов, небольшими кусочками, посыпать перцем, солью и обжарить. К обжаренному мясу прибавить обжаренный лук, свежие отваренные шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, или поджаренные белые грибы и соус сметанный. Затем все это, помешивая, кипятить на слабом огне 8—10 мин. При подаче посыпать зеленью. Гарнир — жареный или отварной картофель либо рассыпчатая каша (гречневая, рисовая, пшеничная).

200 г свинины, 15 г топленого сала, 1 головка лука, 45 г свежих шампиньонов или белых грибов, 1/3 стакана соуса, соль, перец и зелень.

Свинина жареная с грибами. Ломтики свинины отбить тупой, посолить, посыпать перцем и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Ломтики можно также панировать в яйце и толченых сухарях, тогда при жарении добавить жир. Нарезанные грибы потушить с томатом-пюре и шинкованным луком, добавить толченые сухари или муку и бульон, прокипятить. Свежие помидоры нарезать ломтиками, обвалять в толченых сухарях и слегка обжарить с обеих сторон. На каждый кусок свинины положить ломтик жареного помидора и горку тушеных грибов. Сверху посыпать тертым сыром и зеленью. На гарнир подать жареный картофель или вареный рассыпчатый рис.

4—5 ломтиков свинины, соль, перец, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 4—5 помидоров или

2—3 столовые ложки томата-пюре, 1 луковица, жир, чайная ложка толченых сухарей или муки, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1—2 столовые ложки тертого сыра, зелень.

Свинина, тушенная с грибами с картофелем. Мясо нарезать тонкими ломтиками или кубиками и поджарить с грибами, нарезанными кусочками, и луком. Затем добавить воду или бульон, картофель и приправы и тушить под крышкой до мягкости. Гарнир — тушеная капуста и салат из сырых овощей.

300 г беконной свинины, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 1 луковица, петрушка или сельдерей, 8—10 картофелин, 1,5 стакана воды, соль, перец, зелень.

Тефтели мясные с грибами. Готовить так же, как и грибные тефтели, только половину грибов заменить мясным фаршем.

Утка с груздями. Осеннюю утку нафаршировать солеными груздями и жарить в сотейнике. Соленые очищенные огурцы мелко порубить, добавить укроп, залить крепким бульоном, добавить сахар и довести до кипения.

1 утка, 200 г груздей, 2 соленых огурца, 100 г масла, 1 столовая ложка сметаны для смазывания утки, укроп, специи.

Утка с винным соусом. Подготовленную тушку утки посолить, поперчить, положить в кастрюлю с небольшим количеством растительного масла, добавить нарезанные кусочками сало и грибы, влить вино, поварить несколько минут на умеренном огне, добавить томатное пюре, перец, лавровый лист и, накрыв посуду крышкой, тушить на медленном огне 45 мин. Если получится жидковатый соус, сгустить его небольшим количеством взбитого сливочного масла или маргарина.

Тушка крупной утки, 1 стакан красного вина, 200 г соленого сала, 300 г грибов, растительное масло, молотый красный перец, соль, 1 чайная ложка томатного пюре, 2 головки репчатого лука, лавровый лист.

Утка дикая под грибным соусом (чешская кухня). Подготовленную утку разрезать на порционные куски, посолить и поперчить. Свиную грудинку нарезать кубиками и вытопить жир на слабом огне. Припустить на этом жире нарезанный лук. На жире

обжарить утку, влить коньяк, добавить тмин и еще раз обжарить. Затем влить немного говяжьего бульона, положить шкварки и лук, потушить. Перед окончанием тушения добавить нарезанные грибы, 1 чайную ложку муки, соус, хорошо перемешать. Довести утку до готовности. Подавать с картофелем и компотом из рябины или просто с гренками.

1 утка, 500 г жирной свиной грудинки, 2 луковицы, 100 г шампиньонов, тмин, соль, перец, 1 стакан говяжьего бульона, 2 столовые ложки коньяка, 1 чайная ложка муки.

Фазан в сметане с грибами. Жареную тушку разрезать на 4 части, положить в сотейник, добавить мелкие припущенные шляпки шампиньонов и мелкие целые пассерованные головки лука. Залить сметанным соусом и тушить под крышкой 10—15 мин с пряностями. На гарнир подать жареный картофель. Части фазана полить сметанным соусом.

Фазан, фаршированный шампиньонами (чешская кухня). Грудку и ножки молодого очищенного фазана нашинковать копченым шпиком. Приготовить начинку: лук нарезать кубиками и обжарить на масле вместе с фазаньей печенью. Добавить пряности, щепотку соли, зелень петрушки. Остывшую печень крупно порубить, смешать с яйцом, нарезанными сосисками, ломтиками шампиньонов. Добавить по 1 столовой ложке коньяка и панировочных сухарей, смесь хорошо перемешать.

Тушку фазана посолить изнутри, наполнить подготовленной начинкой, зашить, посолить и, обернув ломтиками шпика, жарить до образования румяной корочки. При необходимости смачивать водой. Через полчаса после начала жарения добавить в выделившийся сок лук кольцами и нашинкованный сельдерей. Подавать с отварным или жареным картофелем, кочаным салатом или компотом.

1 фазан, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 3 луковицы, 1 корень сельдерея. Для начинки: 100 г куриной печени или печени фазана, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 100 г сосисок, 150 г шампиньонов, 1/2 чайные ложки тимьяна, 1 чайная ложка зелени петрушки, молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Филе говядины (телятины) с грибами. Мясо (около 1 кг) посолить, поперчить, смазать горчицей, жиром и поставить жариться в умеренно горячий ду-

ховой шкаф. В это время очистить и промыть 250 г грибов, поджарить их на сливочном масле, посолить, посыпать черным молотым перцем и накрошенной мякотью сухой булки; отдельно поджарить 2 мелко нарезанные головки лука, добавить 1 столовую ложку муки, по 1/2 стакана молока и белого вина, соль и черный перец по вкусу и тушить на медленном огне, пока не получится умеренно густой соус, после чего положить в него грибы. Приготовить соус бешамель из стакана молока, 2 столовых ложек муки, 2 яичных желтков и 100 г тертого сыра. Готовое мясо нарезать острым ножом аккуратными ломтиками, положить на каждый ломтик по ложке грибного фарша и уложить в огнеупорную посуду или на противень. Сверху залить соусом бешамель, посыпать тертым сыром и запечь в умеренно горячем духовом шкафу. Подавать в горячем виде.

Цыпленок с грибами и луком-сеянцем. Разрубленного на куски цыпленка отварить в воде вместе с головкой лука, морковью, перцем, лавровым листом, посолить. Варить на слабом огне под крышкой. Потушить отдельно в кастрюле в масле и нескольких столовых ложках воды лук-сеянец и грибы. Приготовить мучной соус из равных количеств масла и муки, разбавить процеженным бульоном, в котором варился цыпленок. Варить примерно 20 мин, вбить к концу в соус желток, прибавить сметану, лимонный сок, перец. Вынуть цыпленка из бульона, уложить в кастрюле (без овощей и лаврового листа), прибавить хорошо тушеные лук-сеянец и грибы, полить соусом. До подачи держать на водяной бане.

1 большой цыпленок, 1 л воды, коренья, чабрец, зеленая петрушка, лавровый лист, 2 столовые ложки сливочного масла, 150 г лука-сеянца, 150 г грибов, 1 столовая ложка муки, 1 желток, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец.

Цыпленок, начиненный шампиньонами (испанская кухня). Подготовленные шампиньоны разрезать кусочками или брусочками, отварить в подсоленной воде или потушить до полуготовности. Начинить ими тушку молодой курицы или цыпленка, зашить и обжарить в духовке или в русской печи.

Цыпленок под винным соусом с грибами. Подготовленную тушку цыпленка разрубить на куски и с 2—3 мелко нарезанными головками лука потушить в смеси

из 2 столовых ложек воды и 60—70 г сливочного масла. Добавить 2 столовые ложки муки, 1 лавровый лист, черный перец, тимьян, влить 1/2 стакана воды и 300 г белого вина, посолить и, накрыв посуду крышкой, тушить на медленном огне. Готового цыпленка вынуть на подходящую тарелку. В оставшийся соус положить 200 г мелко нарезанных и тушеных в небольшом количестве сливочного масла грибов, 250 г сметаны, поварить 1—2 мин и залить этим соусом цыпленка. На гарнир дать отварной рис.

Цыпленок, фаршированный грибами. Промыть и очистить 150—200 г свежих грибов, нарезать их небольшими ломтиками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные потроха цыпленка, посолить, поперчить, налить немного воды и варить на умеренном огне до полуготовности, после чего снять с плиты и остудить. В остывшую смесь добавить мелко нарезанный укроп, сырое яйцо, тщательно перемешать и приготовленным фаршем наполнить тушку цыпленка. Хорошенько смазать ее жиром, положить на противень, полить небольшим количеством пива или воды и жарить в умеренно горячем духовом шкафу, пока цыпленок не подрумянится со всех сторон. На стол подать с жареным картофелем, салатом из краснокочанной капусты или свеклы.

Цыплята, фаршированные сморчками. Цыплят нашинговать, натереть солью, потом приготовить фарш следующим образом: перебранные и промытые сморчки отварить, а затем нарезать, посыпать перцем, солью, положить в кастрюлю, прибавить 100 г масла, влить немного сметаны и жарить до тех пор, пока они не превратятся в густую массу. Потом фарш слегка остудить, начинить им каждого цыпленка, зашить отверстие и положить цыплят в кастрюлю, добавить туда 100 г масла и 0,5 чашки воды или бульона, накрыть крышкой и поставить жарить до полуготовности, приливая понемногу сметану, а затем дать им хорошенько зарумяниться. Когда цыплята будут готовы, их выложить на блюдо, полить соком, в котором они жарились, обсыпать сухарями или петрушкой и цельными подавать к столу.

Для цыплят: 100 г шпика, 100 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Шампиньоны тушеные с птичьей печенью. Тушеные шампиньоны залить сметанным соусом (сметана, мука, специи), тушить 10 мин, добавить кусочки вареной

птичьей печени, прогреть еще 5 мин, посыпать зеленью укропа и подавать в горячем виде.

Шампиньоны тушеные с ветчиной. Тушеные шампиньоны, нарезанные четвертинками, прогреть со сметанным соусом, разложить на тарелки, украсить ломтиками ветчины, посыпать зеленью и подавать в холодном или в горячем виде.

ГРИБЫ С РЫБОЙ И ПРОДУКТАМИ МОРЯ .

Жаркое рыбное. Порционные куски филе с кожей посыпать солью, перцем, панировать в муке и обжарить до образования с обеих сторон румяной корочки.

Сырой картофель, нарезанный дольками, потушить в порционном горшочке в сметане с пассерованным луком. За 10 мин до готовности картофеля положить растертый с солью чеснок, жареную рыбу, белые грибы, обжаренные на топленом масле, затем добавить рыбный бульон, накрыть посуду крышкой и продолжать тушить до готовности, периодически встряхивая содержимое горшочков. Подать блюдо, полив его растопленным сливочным маслом, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Горшочек поставить на закусочную тарелку с бумажной салфеткой.

112 г филе сазана, или морского окуня, или сайды, или трески, или клыкача, или сквамы, или 120 г макрели, 150 г картофеля, 6 г растительного масла, 6 г муки, 30 г сметаны, 4 г пассерованного лука, 2 г чеснока, 14 г вареных белых грибов или шампиньонов, 11 г топленого масла, 2 г зелени петрушки.

Запеканка из рыбы с грибами. Обработанную и промытую рыбу отварить в смеси из 1/4 л воды, стакана молока и перца по вкусу и сразу же очистить от кожи и костей. Грибы обмыть, нарезать ломтиками, сбрызнуть лимонным соком, чтобы не почернели, и потушить на масле (1 столовая ложка). Приготовить соус бешамель: разогреть 2 столовые ложки масла, спассеровать на нем муку до розоватого оттенка, добавить оставшийся стакан молока, снять с плиты и мешать до образования гладкой каши. Поставить кашу на огонь и, помешивая, налить немного бульона, в котором варилась рыба.

На противень или в огнеупорную посуду уложить

слой рыбы, положить на рыбу грибы, на грибы — оставшуюся рыбу, залить приготовленным соусом, густо посыпать натертым на терке сыром, сухарями, положить в нескольких местах по кусочку сливочного масла и запекать в умеренно горячем духовом шкафу до образования румяной корочки. К запеканке подать зеленый салат.

1,2 кг очищенной мерлузы или судака, 200 г шампиньонов, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки муки, сок 0,5 лимона, 0,5 л молока, 150 г сыра, соль, черный молотый перец, немного толченых сухарей, для гарнира — зеленый салат.

Запеканка рыбная с грибами (по-фински). Рыбное филе натереть лимоном, уложить на сковороду, смазанную жиром, добавить обжаренные грибы, сверху поместить ломтики свежего помидора и измельченные листочки петрушки, залить сливками и запечь в духовке. Перед подачей посыпать тертым сыром.

На 2 порции: 200 г рыбного филе, 300 г лисичек, 1 помидор, 10—15 г сливочного масла, соль, зелень петрушки.

Камбала жареная с грибами, луком и солеными огурцами. Очищенную рыбу заправить солью и уксусом и дать постоять 1 ч, затем обвалять в муке и жарить, подрумянивая с обеих сторон. Подготовленные грибы нарезать кусочками, лук кружочками, огурцы тонкими ломтиками и поджарить в жире в отдельной посуде. Жареную рыбу уложить на блюдо в 1 ряд, на каждую рыбу положить слой жареного лука, на него слой грибов и сверху соленые огурцы. Вокруг рыбы разложить отварной картофель. Блюдо посыпать рубленой зеленью.

4—5 камбал средней величины, соль, уксус, мука, жир, 200 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 3 столовые ложки сливочного или растительного масла, зелень петрушки, укроп.

Камбала жареная с грибами. Мелко нарубленный репчатый лук и грибы отдельно спассеровать на топленом или подсолнечном масле. Рыбу посыпать **солью**, перцем, запанировать в муке и поджарить. Положить на блюдо пассерованный лук, на него поджаренную рыбу. На гарнир — отварной картофель. В разогретое сливочное масло положить нарезанные

соломкой корнишоны, спассерованные грибы и прогреть. Этой смесью полить рыбу и посыпать петрушкой. Так можно приготовить и палтус.

1—2 головки лука, 100—200 г грибов, 200 г картофеля, 1 большая или 2 средние рыбы, масло (сколько потребуется), соль и перец по вкусу, зелень.

Карась с грибами. Карась, запеченный с грибами, на Урале считается праздничным блюдом. Филе крупных карасей (без костей) посолить, панировать в муке и поджарить в масле на сковороде. Добавить поджаренный репчатый лук, поджаренные белые грибы, ломтик вареного яйца, залить сметанным соусом, слегка сбрызнуть маслом, запечь в русской печи на углях, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и подавать в горячем виде на сковороде.

На 2 порции: 300 г филе карася, 40 г топленого масла, 200 г грибов, 20 г репчатого лука, остальное по вкусу.

Карп заливной с шампиньонами. Карпа очистить от чешуи и нарезать на порционные куски толщиной 2 см. Средние куски отложить для фарширования, а хвостовые части и от головки после удаления костей использовать для фарша. Фарш приготовить из 260 г рыбного филе, 50 г лука, 30 г жира, 100 г шампиньонов, 200 г манной крупы, 30 г булки, полстакана молока, 1 яйца, соли и перца. Шампиньоны измельчить и потушить, булку вымочить в молоке, лук поджарить, все пропустить через мясорубку, смешать с яйцом и манной крупой, посолить, добавить перец, хорошо растереть и заполнить полости в кусках карпа полученным фаршем. Варить в бульоне на слабом огне 25 мин, охладить, выложить на блюдо и залить приготовленным желе. Украсить вареными яйцами, огурцами и морковью.

Котлеты рыбные с крапивой и грибами. Из спинки минтая приготовить фарш. Для этого промыть их в воде, снять кожицу, удалить кости, а мякоть пропустить через мясорубку вместе с луком. 3 стакана полученного рыбного фарша соединить с 1 стаканом фарша из молодой крапивы и 1 стаканом фарша из отваренных сушеных грибов. Фарш посолить, добавить 1 сырое яйцо, перемешать, приготовить котлеты, обваливать их в молотых сухарях и тушить в глубокой закрытой сковороде или сотейнике до готовности.

Подавать с грибным соусом. Котлеты, паниро-

ванные сухарями, можно смочить в яичной смеси. Тогда они получаются более сочными и более питательными.

Лещ, фаршированный грибами и рисом. Рыбу очистить от чешуи, удалить плавники, жабры или голову, внутренности. Промыть, удалить позвоночник и насыпать внутрь соль. Затем смочить уксусом и выдержать в холодном месте 30 мин. Отварить рис, добавить рубленые грибы, яйцо, поджаренный в масле лук и зелень. Если фарш сухой, добавить сметаны. Заполнить фаршем рыбу и уложить ее на сковородку или в огнеупорную посуду, смазать сметаной, посыпать толчеными сухарями или тертым сыром и запечь. Гарнир — отварной картофель и сметанный соус.

Лещ массой около 1 кг, соль, уксус, 0,5 стакана риса, 200 г соленых грибов, 1 вареное яйцо, 60 г масла или маргарина, 1 луковица, зеленый лук или зелень петрушки, толченые сухари или тертый сыр, 150—200 г сметаны.

Лини в винном соусе с грибами. Небольшие рыбки очистить, вынуть хребтовую часть, посолить и дать постоять 1 ч. Вытереть насухо, обвалять в муке и обжарить в кипящем масле. Отдельно потушить грибы с луком. Рыбу положить в кастрюлю вместе с грибами, посолить, поперчить и залить разбавленным водой белым вином. Поставить в жарочный шкаф и держать до готовности. Перед подачей соус заправить желтком.

1,5 кг линей, 100 г топленого масла, 1 столовая ложка муки, немного грибов, 1 луковица, соль, перец, 1 рюмка белого вина, 1 желток.

Налим, запеченный с грибами. Жареные порционные куски налима положить на смазанную жиром сковородку. Вокруг уложить жареные кабачки и помидоры. Все залить грибным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Окунь жареный с грибным соусом. Рыбу нарезать кусками, посыпать приправами и дать немного постоять, затем обвалять в муке, пожарить, подрумянивая с обеих сторон, и уложить на блюдо. Жир растопить, в нем пассеровать муку до золотистого цвета, добавить отвар, сметану, вино, тертое яблоко и приправы, прокипятить. Под конец добавить яичный желток. Куски рыбы залить соусом, сверху положить отваренные в собственном соку целые или разрезанные пополам

грибы. При подаче на стол все продукты должны быть горячими. Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре и зеленый салат или салат из редиса.

1 кг очищенных окуней, мука, жир, соль, лимонный сок, 1 столовая ложка жира или сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана рыбного или грибного отвара, 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка белого вина или лимонного сока, 1 кислое яблоко, 1 яичный желток, 250 г свежих или 100—125 г отваренных в собственном соку грибов (белых, рыжиков, лисичек).

Рулеты из рыбы с грибами. Очистить от кожи и костей филе свежей или замороженной рыбы (судака, мерлузы), отбить деревянным молоточком, посолить и посыпать черным перцем, сбрызнуть лимонным соком, свернуть в рулеты и закрепить их лучинками. Довести до кипения бульон из воды, белого вина, 1 моркови, небольшой головки лука и соли, погрузить в него приготовленные рулеты, поварить их 5—8 мин, вынуть шумовкой на подогретое блюдо или на тарелку и, удалив лучинки, положить на каждый рулет по ложке тушеных грибов. К рулетам подать соус, который приготовить так: разогреть 2 столовые ложки сливочного масла, поджарить на нем 1 столовую ложку муки, добавить 1 столовую ложку томатного соуса (или соуса «Кетчуп»), развести бульоном, в котором варились рулеты, и перемешать с 1—2 столовыми ложками сметаны и солью по вкусу. На стол рулеты подавать горячими.

Рулеты рыбные, запеченные с грибами. Рыбное филе посолить, сбрызнуть лимонным соком. Отваренные в воде или в собственном соку грибы мелко нашинковать и положить тонким слоем на рыбное филе вместе с нарезанными кружочками лука и петрушки. Рыбное филе завернуть рулетом и перевязать нитками длиной 10—15 см. Рулеты уложить в смазанную жиром огнеупорную посуду или в форму, сверху положить кусочки масла и залить грибным или рыбным отваром. Между рулетами положить тонкими ломтиками соленый огурец, залить густым сметанным соусом и посыпать толчеными сухарями, запечь в духовом шкафу с верхним обогревом 6—7 мин, чтобы блюдо слегка подрумянилось. Затем удалить нитку. На гарнир подать отварной картофель или рис. 800 г рыбного филе,

соль, лимонный сок, 200 г отварных грибов, 1 луковица, немного петрушки, 1 стакан грибного или рыбного отвара, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1 соленый огурец, 1 стакан сметанного соуса, толченые сухари.

Рулетики из сельди с грибами. Из сельди приготовить филе без косточек, слегка отбить и завернуть в него приготовленный фарш. Фарш сделать из пассерованного на растительном масле лука и измельченных, отваренных и поджаренных сушеных грибов, посыпанных молотым перцем. Рулетики разрезать пополам, уложить на них маленькие ломтики соленого огурца, а сверху — оставшийся фарш из лука и грибов. Украсить листочками петрушки.

100 г сельди, 100 г репчатого лука, 10—15 г растительного масла, 10—15 г сухих грибов, 50—60 г соленых огурцов, 8—10 г петрушки.

Рыба жареная со сложным гарниром. Крупные куски леща протереть солью, посыпать сухарями и пожарить в масле. Подавать со сложным гарниром, который состоит из 60 г отварного картофеля, 30 г соленых грибов и 10 г зеленого лука.

Рыба, напигованная грибами. Рыбу почистить, удалить внутренности и в мякоти сделать надрезы, в которые вложить грибы, нарезанные продолговатыми кусочками. Рыбу внутри и сверху посолить и сбрызнуть уксусом или лимонным соком. Оставшиеся грибы можно вложить внутрь. Затем рыбу поместить на смазанную жиром сковородку, сверху положить кусочки масла и посыпать толчеными сухарями. Запечь, поливая время от времени жидкостью, оставшейся после жарения, можно приготовить соус, добавив сметану и соль.

1 окунь или судак массой 1 кг, 1 стакан отваренных грибов, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль, уксус или лимонный сок, вода, рыбный отвар, 2—3 столовые ложки сметаны, толченые сухари.

Рыба с грибами, запеченная в раковинах. В раковины уложить кусочки припущенной осетрины, добавить отваренные шампиньоны, сверху положить кусочки крабов. Все залить молочным соусом средней густоты. Посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подавать в раковинах.

75 г осетрины, 100 г шампиньонов, 4 столовые

ложки молочного соуса, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки масла, крабы.

Рыба в соусе с грибами. Рыбу нарезать кусочками и припустить. Уложить на сковородку, сверху положить отваренные грибы и залить томатным соусом. Перед подачей на стол довести до кипения, сверху положить ломтик лимона. Подавать на сковородке.

150 г рыбы, 30 г сухих грибов, 50—100 г томатного соуса и ломтик лимона.

Рыба в соусе из шампиньонов (французская кухня).

Филе скумбрии нарезать крупными кусочками, посолить, сбрызнуть лимонным соком, обжарить на сковороде и сложить в кастрюлю. Залить уксусом, приготовленным из оставшегося на сковороде жира после жарения рыбы, муки и воды, с добавлением сока лимона, вина и яичного желтка. Сверху на рыбу уложить тушеные в масле шампиньоны и посыпать тертым сыром.

На 2 порции: 300 г филе скумбрии, 1 столовая ложка муки, 1—2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка тертого сыра, 1—2 столовые ложки вина, 150 г шампиньонов, соль, перец по вкусу.

Рыба огретен. Разогреть 2—3 столовые ложки сливочного масла, поджарить на нем 2 столовые ложки муки, добавить такое количество молока, чтобы получился густоватый гладкий соус. Слегка охладив, перемешать его с 2 яичными желтками и разделить на 2 равные части. К половине соуса добавить по вкусу: 300—500 г нарезанной кусочками вареной или тушеной рыбы, нарезанные тушеные грибы или вареные и нарезанные ломтиками мозги, 2 столовые ложки тертого сыра, небольшое количество мускатного ореха и переложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой подходящую посуду. Сверху залить остальным соусом, смешанным с 2 взбитыми в густую пену белками, посыпать тертым сыром и запечь в умеренно горячем духовом шкафу до образования румяной корочки. На стол огретен подавать горячим.

Рыба рубленая, фаршированная грибами. Очищенное от кожи рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить размоченный в молоке или отваре белый хлеб, сырое яйцо, растопленное масло и приправы и взбить до образования вязкой однородной массы. Рубленые лук и грибы пожарить в жиру, перемешать с измельченной зеленью петрушки

и рубленным яйцом. Рыбную массу выложить на посыпанную толчеными сухарями пирожковую доску и раскатать слоем толщиной 1 см, положить на нее грибной фарш и завернуть рулетом. Приготовить один большой или несколько маленьких фаршированных рулетов. Большой рулет запекать в духовом шкафу, маленькие рулеты пожарить в большом количестве растительного масла. На гарнир подать отварной картофель или рис, томатный соус и салат из огурцов или зеленый салат.

500 г рыбного филе, 1 стакан молока или отвара, 1 яйцо, 2—3 черствых ломтика белого хлеба, 1—2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец, толченые сухари. Фарш: 150—200 г белых грибов или лисичек, 2—3 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки, 1 вареное яйцо, соль, растительное масло.

Рыба жареная с грибами (вариант). Взять рыбное филе с кожей, разрезать его на порционные куски, посыпать солью, перцем, панировать и жарить до готовности. Подготовленные грибы, нарезанные тонкими ломтиками, обжарить с топленным маслом в течение 8—10 мин, добавить рыбный бульон, соль и продолжать тушение до готовности грибов. При подаче на тарелку положить жареную рыбу, сверху поместить грибы, а рядом с рыбой — жареный картофель или сложный овощной гарнир.

124 г сома (или сазана, или зубана, или сквамы, или клыкача, или морского окуня, или мерланга, или трески, или амура), или 119 г пестрой зубатки, или 114 г макруруса, или 110 г крупного океанического карася, 14 г вареных белых грибов или шампиньонов, 11 г топленного масла, 4 г. панировочной смеси, молотый перец, соль. Гарнир 150 г.

Рыба запеченная с грибами. Очищенное рыбное филе уложить в огнеупорную посуду или в форму, добавить немного соли и запекать в духовом шкафу (10—15 мин).

Шинкованные грибы потушить в масле, добавить муку, бульон и сметану. Соус должен быть довольно густым. В остывший соус добавить яйцо, затем залить им запеченную рыбу. Посыпать тертым сыром, снова поместить в духовой шкаф, запекать до образования румяной корочки и сразу же подавать на стол. Если рыбное филе нарезано достаточно тон-

ко, то грибной соус можно класть на сырую рыбу и запекать блюдо только 1 раз.

800 г рыбного филе, соль, 300 г свежих или 150 г соленых грибов, 2—3 столовых ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1—2 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, 3 столовые ложки тертого сыра, 4—5 столовых ложек бульона или грибного отвара.

Рыба, тушенная с грибами, соус паровой. Подготовленные порционные куски филе с кожей положить в сотейник, подлить бульон (на 1 кг рыбы 0,3 л бульона), посолить, добавить репчатый лук, петрушку, отвар от грибов и, плотно прикрыв крышкой, тушить до готовности. Отвар процедить и использовать для приготовления парового соуса. При отпуске на рыбу положить мелко нарезанные горячие грибы, полить паровым соусом, украсить долькой лимона и посыпать зеленью, рядом поместить гарнир — отварной картофель, или картофельное пюре, или отварные овощи.

129 г морского налима (или океанической бельдюги, или щуки, или трески, или мерланга, или морского окуня, или клыкача, или сквамы, или макруруса), или 122 г горбуши, или 112 г макрели, или 122 г пестрой зубатки, 14 г вареных белых грибов или шампиньонов, 3 г репчатого лука, 2 г петрушки, специи, соль, 10 г лимона, 75 г парового соуса. Гарнир 150 г.

Рыба, тушенная с помидорами и грибами. Подготовленные порционные куски-кругляши посолить, посыпать перцем и положить в смазанный жиром сотейник на слой измельченного лука и зелени, затем добавить ломтики свежих помидоров, мелко нарезанные шампиньоны, влить рыбный бульон, положить сметану и тушить до готовности в жарочном шкафу, плотно закрыв крышкой.

При подаче в тарелку положить порционный кусок рыбы, сверху на него — грибы, полить соусом, в котором рыба тушилась, и посыпать зеленью, сбоку или отдельно положить гарнир — отварной картофель, салат из свежих или консервированных овощей.

122 г макруруса (или сайды, или ставриды, или мерланга), или 120 г зубана или жереха, или 119 г пристипомы, или 118 г каспийской кефали, 5 г сливочного масла, 13 г репчатого лука, 30 г помидоров, 14 г отварных шампиньонов, 2 г зелени петрушки, 2 г зелени укропа, 10 г сметаны, 15 г рыбного бульона, 75 г соуса. Гарнир 150 г.

Рыба, тушенная с грибами и луком. Подготовленные свежие шампиньоны нарезать ломтиками, лук нашинковать и вместе обжарить. Порционные куски филе с кожей уложить на слой лука и грибов, добавить сухое виноградное вино, измельченную зелень петрушки и тушить 20—30 мин. Перед окончанием тушения добавить белый рыбный соус. Подавать рыбу с соусом, в котором тушилась, сбоку положить гарнир — отварной картофель или свежую зелень, в качестве дополнительного гарнира можно подать овощной винегрет и зеленый салат.

131 г серебристого хека (или щуки, или морского окуня, или горбуши, или сквамы, или клыкача, или мерланга), или 122 г тихоокеанского хека, или 112 г макрели, 13 г репчатого лука, 14 г свежих шампиньонов, 5 г сливочного масла, 30 г белого сухого виноградного вина, молотый перец, лавровый лист, соль, 150 г гарнира, 100 г белого соуса с вином.

Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами. Свежую рыбу очистить и разделить на филе, куски филе уложить в смазанную жиром низкую посуду для варки. Сверху и в промежутки налить томатный соус с грибами. Готовить его следующим образом: в растопленном маргарине слегка подрумянить муку, рубленые лук и грибы, добавить томат-пюре и жидкость, варить и заправить. Рыбу тушить под крышкой на слабом огне до готовности (15—20 мин). Готовое блюдо посыпать рубленым зеленым луком. Гарнир — отварной картофель, рис или картофельное пюре.

600 г рыбного филе или 1 кг свежих килек, салаки или окуней, 2—3 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 2 луковицы, 250 г маринованных или соленых грибов, 2—3 столовые ложки томата-пюре или 4—5 помидоров, 2 столовые ложки кислого сока (яблочного или лимонного) или белого вина, 1/2 стакана рыбного или грибного отвара, 2—3 столовые ложки сметаны, зеленый лук.

Рыба с рисом и грибами. Рыбное филе нарезать кусками и, посыпав солью, выставить на холод. Рис вместе с тертым чесноком и нарезанным луком-пореем слегка обжарить в жиру, но не подрумянивать, добавить воды и варить на слабом огне. Грибы тушить в собственном соку, вместе с выделившейся из них жидкостью перемешивать с рисом и вновь тушить до готовности. Свежий горох и рыбу прибавить примерно

в середине тушения и, не помешивая, довести до готовности на пару. Под конец добавить нарезанные тонкими ломтиками коренья, все продукты тушить еще минут пять. Готовое блюдо украсить ломтиками лимона.

На гарнир — салат из сырых овощей.

700 г филе трески или окуня, 1 стакан риса, долька чеснока, 1 лук-порей, 4 столовые ложки растительного масла или маргарина, соль, перец, 200 г свежих, не требующих тепловой обработки грибов, вода, 1 стакан свежего гороха или консервированного зеленого горошка, помидоры или красный стручковый перец, зелень, 1 кислое яблоко или 3—4 ломтика лимона.

Сельдь, фаршированная грибами, запеченная в бумаге. Соленую сельдь вымочить в воде, затем удалить голову, внутренности и кости, оставляя рыбу целой со стороны спинки. Шинкованные грибы и лук потушить в масле, добавить рубленое вареное яйцо и сметану. Сельдь фаршировать грибами. Каждую сельдь в отдельности обернуть станиоловой или пергаментной бумагой и запекать в духовом шкафу на протвине с краями. Если захотите испечь рыбу на углях, то завернутую в бумагу рыбу оберните влажными газетными листами и положите на раскаленные угли. Гарнир — печеный или отварной картофель и пикантный томатный, винный соус или соус с луком.

2—3 сельди, 1 стакан отваренных грибов, 1—2 луковицы, 2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 2—3 столовые ложки сметаны.

Треска с картофелем и грибами. Филе трески нарезать кусками, посыпать солью и сбрызнуть кислым соком, немного выдержать на холоде, затем обвалить в муке и жарить в растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Сковороду или огнеупорную форму смазать растительным маслом, дно покрыть нарезанным картофелем, сверху уложить куски жареной рыбы. В оставшемся от жарки рыбы растительном масле пассеровать тертый чеснок, шинкованные помидоры и грибы. После пассеровки к пюреобразной массе добавить вино и приправы. Залить полученной смесью, сверху посыпать толчеными сухарями, положить кусочки сливочного масла и запекать в духовом шкафу 10—15 мин. На стол подавать в горячем виде с жареным картофелем и салатом из огурцов.

700 г филе трески, соль, уксус или лимонный сок,

мука, 0,5 стакана растительного масла, 6 отварных картофелин, долька чеснока, 4—5 помидоров, 200—250 г свежих грибов, перец, 0,5 стакана белого вина или яблочного сока, 1 столовая ложка зелени петрушки или укропа, 2 столовые ложки толченых сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла.

Улитки с грибами (по-вьетнамски). Улитки погрузить в воду на 1 день, затем хорошо почистить раковины, ножом вытащить улитки. Раковины еще раз промыть и прокипятить. Мясо улиток хорошо размять с половиной количества соли и промыть до полного исчезновения слизи. Ножом очистить улитки от песчинок. Улитки отжать, обсушить, мелко порубить. Грибы отжать от воды, отрезать ножки, мелко порубить вместе с луком и свиной, смешать с рубленным мясом улиток. Добавить черный перец и остальное количество соли. Листья имбиря или лимона порезать на узкие полоски и в каждую раковину заложить по 2 полоски крест-накрест. Наполнить раковины фаршем, варить на пару 30—40 мин. Перед подачей полить лимонным соком и посыпать мелко порубленным красным перцем. В наших условиях улитки могут быть заменены мидиями или гребешками.

30 улиток, 30 листьев имбиря или лимона, 200 г свиной, 50 г шампиньонов, 5 г сушеных грибов, 50 г репчатого лука, 1 кофейная ложка черного молотого перца, 0,5 лимона, 1 красный перец.

Щука, фаршированная грибами. Рыбу очистить, внутренности и голову удалить. Позвоночник и часть окружающего его мяса вырезать, рыбу начинить тушеными грибами. Все входящие в начинку продукты мелко нашинковать или натереть, тушить в растительном масле. Добавить и очищенные от костей куски рыбы. Заправленную начинку положить в рыбу и зашить ее. Рыбу положить на сковороду, покрыть ломтиками шпика и посыпать тертым сыром и солью, запекать 20—30 мин. Время от времени рыбу смачивать рыбным отваром или растопленным маслом. Из образовавшейся на сковороде жидкости, добавив муку и сметану, приготовить соус. Уложенную на блюдо рыбу украсить дольками лимона. Гарнир — соус и жареный картофель или крокеты из картофеля.

Большая щука (1—2 кг), соль, лимонная кислота. Начинка: 300 г свежих или 150—200 г консервированных грибов, 2 столовые ложки оливкового или сли-

вочного масла, 2 луковицы, 0,5 стакана толченых сухарей, кусочек сельдерея, 1 столовая ложка зелени сельдерея или петрушки, соль, перец. Для запекания: 5 тонких ломтиков шпика, тертый сыр. Для соуса: 2—3 столовые ложки сметаны, рыбный отвар, 1 чайная ложка муки, 1 лимон.

ГРИБЫ СО СМЕТАНОЙ, СЫРОМ, БРЫНЗОЙ И ЯЙЦОМ

Бифштексы из трутовика овечьего. Отобрать шляпки среднего размера (5—7 см), обвалять в смеси панировочных сухарей, соли и сырого яйца, обжарить на сливочном масле или на маргарине. Подавать в горячем виде с отварным картофелем.

Боровики жареные с луковой подливкой. Свежие молодые боровики вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить 15 мин на сковороде в сильно нагретом масле, часто помешивая, затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить его, тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

500 г грибов, 2 головки лука, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Брюква, фаршированная белыми грибами. 1 кг брюквы испечь, срезать кожицу, вынуть из середины мякоть и порубить. Белые маринованные грибы (300 г) вымыть, порубить и поджарить в масле с 2 мелко нарезанными луковицами. Пожаренные грибы смешать с рубленой мякотью брюквы и начинить ими корнеплоды. Фаршированную брюкву облить маслом, накрыть крышкой и поставить в горячую печь на полчаса. Затем влить стакан сметаны и зарумянить сверху.

1 кг брюквы, 300 г грибов, 2 головки лука.

Грибы сушеные белые, запеченные с сыром. Грибы перебрать, промыть, вымочить в холодной воде в течение 2—3 ч, крупно нашинковать соломкой. Поджарить в масле и соединить с пассерованным репчатым луком и сметанным соусом. Выложить в смазанную жиром кокотницу, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, запечь в духовом шкафу. При подаче украсить зеленью петрушки или укропа.

Для сметанного соуса: пассерованную в сливочном масле муку развести грибным бульоном, варить

10—15 мин, добавить соль, перец, сметану, прокипятить и процедить.

Грибы белые фаршированные. Отобрать крупные крепкие шляпки грибов и вырезать из середины шляпок часть мякоти. Шляпки поджарить в растительном масле на умеренном огне и наполнить фаршем. Помидоры очистить от кожицы и семян, разрезать на кусочки и поджарить в масле. Положить их на блюдо, сверху положить фаршированные шляпки грибов. Посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь. Для приготовления фарша мелко нарубить корни грибов и вырезанную из шляпок мякоть, слегка поджарить их на растительном масле вместе с рубленым луком, петрушкой и растертым чесноком, заправить молотыми сухарями, перцем, добавить соль по вкусу.

500 г грибов, 3—5 столовых ложек растительного масла, 5 помидоров.

Грибы, жаренные с салом. 500 г грибов очистить, нарезать и поджарить со шпиком (100 г), добавить пассерованный лук (1 луковицу), выдержать на огне до готовности.

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски). Свежие грибы отварить в подсоленной воде 10 мин, откинуть на дуршлаг, обвалять во взбитом яйце, затем в толченых сухарях и обжарить в смальце.

500 г грибов, 2 яйца, 3 столовые ложки смальца, 1 стакан толченых сухарей.

Грибы, жаренные со сметаной. Очищенные свежие грибы нарезать тонкими ломтиками, соединить с жареным луком, посолить по вкусу и поджарить. За 5 мин до готовности положить в грибы сметану. Подавать с отваренным очищенным картофелем.

250 г грибов, 1 головка лука, 2 столовые ложки сметаны.

Грибы соленые жареные. Соленые грибы вымыть в проточной воде, крупно нарезать, смешать с рубленым луком и перцем, пожарить на растительном масле до подрумянивания.

Грибы сушеные, жаренные в сметане. Промытые грибы залить горячим кипяченым молоком, дать набухнуть, чтобы молоко полностью впиталось. После этого нарезать брусочками, обжарить вместе с нашинкованным репчатым луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым рубленым луком.

40—50 г сухих грибов, 2 чайные ложки сливочного

масла, 1,5 столовые ложки сметаны, полстакана молока, 1 головка репчатого лука, соль, зелень.

Грибы, запеченные по-гречески. Подготовленные грибы тушить с маслом, солью и перцем 2 ч. Затем жарить на решетке так, чтобы они подрумянились. Выложить на блюдо, полить соком лимона. Отдельно подать соус.

Грибы разные 500 г, сливочное масло 30 г, лимон 1—2 шт., соус из каперсов или одуванчиков (цветочных почек).

Грибы, запеченные в сметане. Свежие грибы нарезать ломтиками и обжарить в сливочном масле. Посолить, посыпать мукой, залить сметаной, довести до кипения, а затем поставить в духовку и держать до готовности.

500 г грибов, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка муки и полстакана сметаны.

Грибы в мисочках. Грибы очистить, промыть, сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели, нарезать небольшими ломтиками, слегка обжарить в масле (как только грибы пустят сок — сразу же снять с плиты) и распределить в небольшие мисочки или положить в подходящую посуду. Растереть в глубокой кастрюле сметану (кислое молоко) с желтками, посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом и залить грибы. Посыпать тертым сыром и запечь в умеренно горячей духовке. Приготовленные таким образом грибы можно подать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Грибы с омлетом. Грибы отделить от рассола или маринада, нашинковать соломкой, обжарить (5—7 мин) на растительном масле вместе с репчатым луком, затем добавить зеленый консервированный горошек, соль, перец. Яйца взбить и при непрерывном помешивании постепенно влить в них молоко. Полученной смесью залить грибы и поставить в жарочный шкаф на 10—12 мин. Подавать омлет горячим.

Грибы пикантные. Грибы, нарезанные ломтиками, прогреть в кастрюле или в жаровне до появления сока, добавить поджаренную в жире муку и лук, залить бульоном, добавить горчицу и сок капусты, соль, перец, 1 чайную ложку сахара и варить до готовности.

700 г грибов, 40 г жира, 30 г муки, 1 головка лука, 1 стакан бульона, 1 столовая ложка горчицы, капустный сок, соль, перец, сахар.

Грибы печеные (по-удмуртски). Белые грибы подобрать одного размера, молодые, некрупные, удалить корень и уложить на противень в перевернутом виде (шляпками вниз). Каждую шляпку слегка посолить и положить на нее кусочек сливочного масла, посыпать перцем и поставить в духовку на 30—40 мин. Когда грибы станут мягкими, их выложить на тарелку, полить выделившимся соком или уксусом. Сверху посыпать зеленью укропа.

10 белых грибов, 50 г сливочного масла, 10 г растительного масла и пол-лимона.

Грибы с растительным маслом и сметаной. Очищенные и промытые грибы нарезать и потушить в собственном соку до полного его выкипания, затем добавить пассерованный лук, растительное масло и обжарить 5—10 мин. К готовым грибам добавить сметану, все перемешать и довести до кипения. Подавать с отварным картофелем, посыпав укропом.

1 кг свежих грибов, 80 г репчатого лука, 160 г сметаны, 45 г растительного масла, 30 г укропа.

Грибы в сметане. Подготовленные свежие грибы нарезать ломтиками, посолить и, помешивая, обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить муку, перемешать, залить сметаной, добавить соль по вкусу и довести до кипения. Перед подачей на стол посыпать грибы зеленью петрушки и укропа.

500 г грибов, полстакана сметаны, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки масла.

Грибы сушеные, жаренные в сметане. Сухие промытые грибы залить горячим кипяченым молоком, дать набухнуть, чтобы молоко полностью впиталось. Грибы нарезать брусочками, обжарить вместе с нашинкованным репчатым луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком.

40 г сухих грибов, 2 чайные ложки сливочного масла, 1,5 столовые ложки сметаны, 0,5 стакана сметаны, 1 головка репчатого лука, зеленый лук, соль.

Грибы с томатной пастой. Отобранные и промытые грибы разрезать на кусочки, варить до готовности с солью (около 20 мин). Залить разбавленной томатной пастой, довести до кипения, разложить в горячие пол-литровые банки, накрыть крышками и стерилизовать в кастрюле 30 мин.

1 кг очищенных грибов, 15 г соли, 150 г томатной пасты и 150 г воды для ее разбавления.

Грибы по-туристски. Подосиновики и подберезовики мелко нарезать, промыть и поставить на костер варить. После кипения (20 мин) грибы слить, слегка промыть (если варить в большом количестве воды, то последнее необязательно). На алюминиевом противне (сковороде) слегка, до небольшого потемнения, обжарить лук, затем туда же выложить грибы и жарить 10 мин на углях. После этого грибы переложить обратно в котел, добавить майонез, перемешать и поставить у костра потомиться на 10—15 мин.

3 кг свежих грибов, 2—3 луковицы, немного подсолнечного масла, банка (200 г) майонеза, соль по вкусу.

Грибы тушеные. Грибы отварить с солью до готовности, отвар отделить, к грибам добавить муку порциями при непрерывном помешивании, налить нужное количество отвара, добавить пассерованный лук, жир и варить 10—15 мин.

500 г грибов, 100 г муки, 50 г лука, 30 г жира, соль.

Грибы, тушеные в горчичном соусе. Грибы, нарезанные кусочками, потушить до выделения сока. Для соуса: растопить шпик и пожарить в нем муку и лук, затем добавить грибной сок, горчицу, перец, уксус, соль и сахар. В полученный соус положить тушеные грибы и продолжать тушить еще 3—5 мин.

500 г свежих грибов, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка муки, 1 головка лука, 1 стакан грибного отвара (или бульона), 1 столовая ложка горчицы, соль, перец, сахар, уксус.

Грибы, тушеные с вином и сметаной. Отобранные и промытые грибы обжарить на сковороде в сливочном масле, добавить полусухое вино и выдержать в нем 2—3 мин, убрать с огня и добавить соль, черный перец, перемешать, добавить сметану и тертый сыр. Держать на слабом огне до загустения. Подавать на поджаренных ломтиках хлеба, смазанных сливочным маслом.

На 4 порции: 4 столовые ложки сливочного масла, 1 кг мелко нарезанных грибов (белых или шампиньонов), 0,5 стакана красного вина, 2 стакана сметаны, 1 стакан тертого сыра, соль, перец по вкусу.

Грибы тушеные (вариант). Свежие грибы (600 г) почистить, нарезать кусочками и потушить в сливочном масле на слабом огне 20 мин. После этого всыпать 2—3 столовые ложки муки, прилить 1,5 стакана молока и заправить специями.

Грибы тушеные (по-чешски). Сырые грибы нарезать дольками. Отдельно подрумянить на сливочном масле мелко нашинкованный лук. Грибы и лук залить кипятком, добавить соли, тмина и тушить на медленном огне.

Грибы фаршированные. Отобрать крупные крепкие шляпки белых грибов. Вырезать из середины шляпок часть мякоти, поджарить их на растительном масле на умеренном огне и наполнить фаршем. Помидоры очистить от кожицы и семян, разрезать на половинки, поджарить на масле, положить на блюдо, сверху на помидоры положить фаршированные шляпки грибов. Посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь.

Для приготовления фарша мелко изрубить корни грибов и вырезанную из шляпок мякоть, спассеровать на растительном масле вместе с рубленым луком, петрушкой, растертым чесноком, заправить молотыми сухарями, солью, перцем.

На 4 порции: 1 кг грибов, 4 средних помидора, 5 столовых ложек подсолнечного масла, 1 средняя головка лука, 2 зубца чеснока, 1,5 столовых ложки молотых сухарей, перец, соль, петрушка по вкусу.

Грибы, фаршированные брынзой. Перевернутые шляпки свежих губчатых грибов (белых, подберезовиков, подосиновиков) полить маслом и поставить тушить в кастрюле. Ножки грибов измельчить ножом, полить растительным маслом и тушить до готовности, смешать с укропом, добавить измельченную на мясорубке брынзу и перемешать. Полученным фаршем наполнить шляпки грибов, сверху положить кусочки сливочного масла, уложить грибы в глубокую сковородку и поставить в духовку для подрумянивания. Подавать в горячем виде.

500 г грибов, 50 г сливочного масла, 100 г брынзы, 1 столовая ложка зелени укропа.

Грибы в яичном соусе. Грибы потушить до полной готовности с 50 г масла. Яйца посолить, взбить в однородную массу, пропустить через дуршлаг, чтобы белки с желтками лучше соединились, и добавить еще 50 г масла. Поставить кастрюлю с яичной смесью в кастрюлю с горячей водой и, сильно взбивая, довести массу до загустения, постепенно вливая подогретые сливки (соус по консистенции должен быть похож на жидкую сметану). Горячие грибы положить в глубокое блюдо,

залить соусом. По краю блюда разложить гренки из слоеного теста, посыпанные сыром.

Приготовление гренок: приготовить слоеное тесто, раскатать его в пласт толщиной в палец, разложить на противни, смоченные водой, смазать сверху взболтанным яйцом, густо засыпать натертым сыром. Сырое тесто нарезать ножом на противне на квадраты, испечь в хорошо прогретой духовке, чтобы корочка хорошо подрумянилась. Готовую слойку вынуть, поломать по надрезу и уложить вокруг соуса.

1 кг белых грибов или шампиньонов, 8 яиц, 100 г масла, 0,5 стакана сливок, соль по вкусу.

Слоеное тесто для гренок: 200 г масла, 200 г муки, 1 стакан воды, щепотка соли, 1 яйцо, 100 г острого сыра.

Грузди с майонезом. Промытые, очищенные и измельченные грузди отварить в подсоленной воде с 2—3 головками лука. Воду менять 3—4 раза, пока она не будет больше горчить. Затем грибы посолить, поперчить, поместить в сотейник, добавить масла и поставить в духовку на 30 мин. Подавать на стол в сотейнике, отдельно — майонез.

Гуляш из шампиньонов и сыроежек (немецкая кухня). Очищенные и промытые грибы нарезать тонкими ломтиками. Добавить шпик, нарезанный кубиками и обжаренный вместе с луком, прогреть и посыпать мукой. После образования поджаристой корочки залить кипящей водой и продолжать варить с добавлением перца и соли. Для улучшения вкуса можно добавить ломтики помидоров.

700 г грибов, 50 г шпика, 1 головка лука, 1 столовая ложка муки, 1 стакан воды, соль и перец.

Дождевики, жаренные в сухарях. Свежие молодые дождевики отварить в подсоленной воде. Воду слить, грибы обвалить в яйцах и сухарях и обжарить в горячем масле. Предварительно свежие грибы вымыть, нарезать кубиками или палочками, иногда — ломтики по всей толщине дождевика.

300 г дождевиков, 1 яйцо, 20 г жира, 2 столовые ложки тертых сухарей, соль.

Жаркое из грибов по-французски. Грибы положить в растопленное масло, заправить по вкусу солью, перцем, сахарным песком, лимонным соком. Дав покипеть 5 мин, всыпать несколько ложек муки, размешать и через 2 мин добавить полстакана

отдельно сваренного грибного бульона, щепотку рубленой зелени петрушки и луковицу, густо нашпигованную гвоздикой. Продолжать жарить на медленном огне еще полчаса. Окончив жарку, вынуть луковицу и снова побрызгать лимонным соком.

500 г грибов, 25 г сливочного масла, соль, перец, сахарный песок, лимонный сок по вкусу.

Жаркое из соленых грибов. Соленые грибы промыть. Если на вкус ощущается излишняя острота, то грибы замочить на 1—2 ч в холодной воде, а затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. После этого грибы мелко изрубить и прожарить с маслом. Отдельно поджарить репчатый лук и смешать с грибами, добавив немного перца.

1 кг соленых грибов, 2—3 столовые ложки топленого или растительного масла, 1—2 головки репчатого лука

Жюльен из грибов. Это вкусное блюдо французской кухни готовят обычно из свежих грибов (белых, шампиньонов). Грибы предварительно отварить до полуготовности, затем нашинковать полосками в виде лапши, обжарить в топленом (или в сливочном) масле до легкого подрумянивания. Переложить в кастрюлю, залить сметанным соусом, приготовленным на грибном отваре, и варить до загустения, периодически помешивая и добавляя соль и перец (по вкусу). Приготовленную таким образом массу переложить в глубокую сковородку, смазанную маслом, разровнять поверхность, посыпать тертым сыром и запекать в жарочном шкафу до подрумянивания. Можно запекать в маленьких металлических сковородках, которые вмещают одну порцию, чтобы сразу подавать на стол, не разрушая приятного и аппетитного вида готового блюда.

На 2 порции: около 200 г вареных грибов, 1 стакан сметанного соуса, 10 г сливочного масла, 10 г тертого сыра.

Запеканка грибная. Перебранные, вычищенные и промытые свежие маслята отварить в подсоленной воде, порубить сечкой, посыпать мукой и поджарить в жире вместе с луком. Добавить взбитую молочно-яичную смесь, молотые сухари, соль, перец, все перемешать и выложить на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Полить жиром или сметаной и запекать в духовке.

Запеканка из грибов со сметаной. Мелко нарезанные грибы посолить, поперчить и жарить на масле, пока полностью не испарится сок. Затем положить лук и жарить еще 10 мин, добавить чеснок, петрушку, залить сметаной и хорошо перемешать. Положить на смазанную маслом сковородку, посыпать тертым сыром и сухарями и запечь в духовке.

Запеканка из смеси грибов. 750 г подготовленных грибов и 1 головку лука пропустить через мясорубку, добавить разогретый маргарин (40 г), соль и перец, нагреть в течение 10 мин, перемешать с измельченной белой булкой (30 г) и запекать на сковороде в духовке. Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки или укропа.

Запеканка пряная с грибами. Мелко нарезанные сыроежки посолить, посыпать перцем и обжарить в масле на сковороде. Добавить лук и жарить еще 10 мин. Добавить тертый чеснок, петрушку, сельдерей, сметану и перемешать. Выложить в сковороду, смазанную жиром, посыпать тертым сыром и сухарями и запечь в духовке.

500 г грибов, 2 столовые ложки масла, 2 дольки чеснока, 0,5 стакана тертого сыра и 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки сухарей.

Кольцевики панированные. Грибы почистить, срезать с них шляпки, тщательно вымыть проточной водой и высушить на кухонном полотенце. После этого шляпки грибов смочить в подсоленной яичной смеси с перцем, панировать в сухарях, уложить на сковородку с сильно нагретым жиром и на малом огне довести до готовности.

1 кг грибов, 200 г масла, 2 яйца, панировочные сухари, соль, перец.

Кольцевики, тушенные в остром соусе. Очищенные грибы промыть и нарезать ломтиками, потушить до выделения сока. В кастрюле на подогретом жире нагреть до подрумянивания мелко нарезанный лук и муку, добавить овощной отвар, горчицу, лимонный сок, соль, перец, щепотку сахара, все это положить в грибы и продолжать тушить до готовности.

700 г грибов, 1 стакан овощного отвара, 40 г муки, 2 столовые ложки масла, 1 головка лука, 1 столовая ложка горчицы, соль, перец, лимонный сок.

Кольцевики, тушенные со сметаной. Очищенные грибы промыть проточной водой и нарезать тонкими

ломтиками. Приготовленные ломтики уложить в растопленный жир, добавить лук и тушить 1 ч. В конце тушения добавить перец, соль, разведенную в воде муку. После охлаждения заправить сметаной.

1 кг грибов, 2 столовые ложки смальца, 1 столовая ложка масла, 1 головка лука, 10 г муки, 1 стакан сметаны, соль и перец.

Котлеты из грибов. Белые грибы промыть, залить молоком, оставить на одну ночь, затем сварить в этом молоке и измельчить на мясорубке. Добавить пятую часть измельченных соленых рыжиков, пассерованный лук с добавлением сухарей, перца, сметаны и 2 желтков. Дать постоять 2 ч в прохладном месте. Сделать котлеты, обвалять их в сухарях и поджарить в масле. Подавать с капустным салатом или с маринадом.

Крустады грибные. Молодые опята, отваренные в подсоленной воде, мелко порубить, смешать с большим количеством зелени укропа и зеленого лука, прибавить 1 столовую ложку толченых сухарей и все положить в кастрюлю с маслом. Сначала грибы потушить, а потом слегка поджарить и разложить на ломтики поджаренного в масле хлеба. Подавать горячими. На другом блюде подавать отваренную в подсоленной воде спаржу, полить майонезом.

Крутоны с грибами. Шляпки шампиньонов одинаковой величины вымыть, припустить с маслом, солью и несколькими каплями лимонного сока, добавить зелень укропа. Уложить каждую шляпку на ломтик жаренного в масле пшеничного хлеба открытой стороной кверху. В каждую шляпку положить по яичному желтку. Отдельно подать соус, сваренный из корешков грибов с луком, укропом, лимонным соком, солью и маслом. Добавить в этот соус смесь муки и расплавленного масла.

Лепешки из белых грибов. Отваренные сухие грибы мелко порубить сечкой, прибавить сметану, растопленное масло, яйца, перец и измельченный лук. Все перемешать, сделать небольшие шарики, слегка расплющить их, обвалять в молотых сухарях и обжарить в масле. Подавать на тарелке, залив сметаной.

200 г сухих грибов, 25 г сметаны, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, сухари и 20 г масла для жарки.

Маслята печеные. Можно готовить дома и у костра. Для этого отобрать шляпки маслят одинаковой величины, уложить их на сковородку или на проти-

вень, смазанные жиром (10 г на 100 г грибов), посолить со стороны губчатой части и запекать в русской печи, духовке или у костра на углях в закрытой сковородке.

Маслята тушеные (по-уральски). Красиво смотрятся маслята, поданные на стол с цельными шляпками. Они особенно вкусны, если поджарены в день сбора их в лесу. Маслята подобрать все одного небольшого размера, уложить в кастрюлю, перемешать с поджаренным луком, посолить и потушить в закрытой посуде — кастрюле, которую удобно встряхивать, чтобы перемешивать грибы. После того, как грибы станут мягкими, их посыпать зеленью и добавить 2—3 помидора без кожуры, разрезанных на 4 части, и продолжать тушить еще 5—10 мин. Затем грибы выложить на сковородку, смазанную маслом, посыпать сухим тертым сыром и запекать в духовке.

500 г маслят, 1—2 луковицы, 1 столовая ложка масла, соль, перец и зелень.

Опята тушеные. Шляпки молодых опят промыть, отварить в подсоленной воде с луком, меняя воду 2—3 раза. Добавить масло и сок половины лимона, варить еще 3—5 мин, переложить в сотейник, посолить и припустить, залить маслом с пассерованным луком, мукой, зеленым луком и укропом. Подать в сотейнике.

Рагу из грибов для праздничного стола. Белые грибы очистить, нарезать крупными кусочками и поставить в кастрюле на огонь. Появившийся сок слить, добавить 2—3 столовые ложки масла, соль, перец и пассерованный лук. Потушить еще 15—20 мин, добавить соус, состоящий из 1 стакана сметаны, 1 стакана грибного бульона, 1 столовой ложки муки, 1 дольки чеснока (измельченной), и тушить до готовности.

Рагу из смеси грибов. 1 кг смеси разных грибов (березовиков, маслят, сыроежек, осиновиков) нарезать крупно, обсыпать слегка мукой, добавить 4 столовые ложки подсолнечного масла, 1 стакан воды, соль, перец, лук и тушить в кастрюле или в котелке до готовности.

Рыжики печеные в маринаде. Отобранные и промытые рыжики посолить и поставить на противне в духовку на 10 мин, после этого уложить в

стеклянные банки и залить маринадом. Маринад приготовить из 3 %-ного уксуса, лаврового листа и черного перца, гвоздики и сахара (1 л уксуса, 15 г соли, 20 г сахара, 1 г гвоздики, 1 г лаврового листа). Смесь прокипятить и залить ею грибы.

Рыжики в сметане. Подготовленные рыжики ошпарить крутым кипятком и откинуть на дуршлаг. Нашинкованный лук слегка поджарить в масле и смешать с грибами, добавить сметану, соль и перец. Затем поставить в духовой шкаф и потушить 5—10 мин на слабом огне.

500 г рыжиков, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, соль, перец по вкусу.

Сморчки тушеные. Сморчки, очищенные от земли, вымочить в холодной воде 1 ч, еще раз промыть в проточной воде и варить в подсоленной воде 15 мин, отвар вылить, грибы промыть, уложить в кастрюлю и пожарить с небольшим количеством масла. Затем посыпать мукой, добавить немного воды, сметану и потушить.

500 г сморчков, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, полстакана сметаны.

Сморчки в сметане. Очищенные от земли грибы отварить в подсоленной воде 15 мин, промыть в холодной воде, нарезать небольшими дольками, посолить, положить на сковородку и обжарить в масле, посыпать мукой и еще раз обжарить. После этого добавить сметану, прокипятить и посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Готовые сморчки посыпать зеленью петрушки.

500 г сморчков, 2 столовые ложки масла, 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайная ложка муки.

Тефтели грибные. 500 г грибов и 3 клубня очищенного картофеля средней величины пропустить через мясорубку, перемешать с размоченными в молоке панировочными сухарями и яичной смесью. Добавить соль и перец. Из полученной массы приготовить тефтели и обжарить в духовке.

Тушенка по-чешски. Сырые грибы нарезать дольками. Отдельно подрумянить на сливочном масле мелко нашинкованный лук. Грибы и лук залить кипятком, добавить соль, тмин и тушить на медленном огне.

500 г грибов, 25 г сливочного масла, 3 головки лука, соль, тмин по вкусу.

Шампиньоны, фаршированные сыром. Грибы вымыть, шляпки отделить от ножек. Ножки нарезать, смешать с мелко нарезанным луком и обжарить в растительном масле. После этого добавить тертый сыр и перец. Этой смесью нафаршировать шляпки. Вылить оставшееся масло на противень и положить шляпки шампиньонов. Затем поставить в хорошо нагретую (до 190°) духовку на 10 мин. Подавать к столу как отдельное блюдо, можно в виде бутербродов. Тогда каждую шляпку положить на кусочек хлеба, намазанного маслом.

На 4 порции: 400 г свежих шампиньонов, 100 г сыра, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки красного перца, 0,25 чайной ложки черного молотого перца.

Шампиньоны маринованные. Шампиньоны выложить на тарелку без рассола, украсить луком, лимоном, зеленью.

На 4 порции: 250 г консервируемых шампиньонов, 50 г зеленого лука, 0,5 лимона, зелень по вкусу.

Шампиньоны, жаренные с растительным маслом. Отобрать шампиньоны одного размера, очистить и промыть, обсушить на салфетках, посыпать солью, перцем, положить на сковородку, смазанную растительным маслом, и поджарить. Выложить на тарелку и залить отваром корней и пленок этих же шампиньонов.

Шампиньоны печеные. Очищенные и промытые шампиньоны обсушить на салфетках, положить на сковородку вверх пластинками, посыпать солью и перцем, положить на каждый шампиньон по кусочку масла, поджарить или запечь до подрумянивания. Положить на тарелку и обсыпать зеленью укропа.

Шампиньоны тушеные острые. В немецкой кухне широко используют шампиньоны. Основой для многих блюд служат тушеные шампиньоны. Отобранные грибы тщательно моют, отрезают ножки, режут на части через середину шляпки, укладывают в кастрюлю или в жаровню, поливают соком лимона, солят, перчат, посыпают тмином, добавляют 2—3 столовые ложки воды на 500 г грибов, 50 г масла и тушат 10 мин.

Шампиньоны со сгущенным молоком. 500 г тушеных шампиньонов, нарезанных четвертинками, залить 6 столовыми ложками сгущенного молока, посыпать 1 сто-

ловой ложкой пшеничной муки, прокипятить 5—10 мин и заправить 2 столовыми ложками измельченной зелени петрушки.

Шампиньоны в кольце риса. Грибы нарезать ломтиками и тушить до готовности, подливая понемногу горячей воды так, чтобы покрыть грибы. Затем добавить масло, заправить черным перцем и обжарить. Рис отварить в подсоленной воде, промыть и обжарить в масле. Уложить на блюдо в виде кольца, в середину положить грибы. Рис полить томатным соусом.

На 4 порции: 400 г свежих шампиньонов или 200 г консервированных, 1,26 стакана риса, 6 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки томатного соуса, черный перец по вкусу.

Шампиньоны, тушенные с белым вином. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать ломтиками и тушить в жире, добавив воду. Довести грибы до мягкости, добавить сухое белое вино, соль, черный перец и мелко нарезанную зелень петрушки. Тушить еще несколько минут. Подавать с ломтиками лимона.

На 4 порции: 500 г свежих шампиньонов, 0,5 лимона, 0,5 стакана сухого белого вина, 5 столовых ложек жира, соль, молотый черный перец, петрушка по вкусу, 0,5 стакана воды.

Шампиньоны, тушенные с коньяком. 250 г тушеных шампиньонов, нарезанных четвертинками, потушить с кусочками красных помидоров (без кожицы и семян), полить соком лимона, 1 столовой ложкой коньяка, 2 столовыми ложками майонеза, 3 столовыми ложками сгущенного молока, 3 столовыми ложками белого вина, посолить, поперчить и тушить 10 мин.

Шампиньоны с зеленью. Очищенные, порезанные и отваренные в подсоленной воде шампиньоны обжарить в маргарине. При появлении сока добавить пряности и накрыть крышкой. За 5—6 мин до готовности посыпать пшеничной мукой и рубленой зеленью петрушки.

500 г грибов, 30 г маргарина, 1 головка лука, соль, перец, 1—2 столовые ложки рубленой зелени петрушки.

Шампиньоны тушеные. Шампиньоны прокипятить 15—20 мин в небольшом количестве подсоленной воды, затем добавить поджаренную муку, соль, перец, накрыть крышкой и тушить 30 мин, не помешивая. На стол тушеные шампиньоны подавать с отварным рас-

сыпчатым рисом, залив сверху сливками или сметаной.

500 г шампиньонов, соль, перец по вкусу, 1 стакан риса, 0,5 стакана сметаны.

Шампиньоны жареные. Очистить, вымыть и нарезать шампиньоны тонкими дольками. Распустить на сковороде масло, положить подготовленные грибы и жарить на среднем огне, пока они не подрумянятся и не станут мягкими. В конце жарения посолить и поперчить (по вкусу) и подавать к столу с поджаренными в масле ломтиками белого хлеба с обрезанной коркой. Хорошо добавить в жареные шампиньоны смесь мелко нарубленной зелени петрушки, зеленого лука (по 0,5 чайной ложки) и густой сметаны (по 0,5 столовой ложки на порцию).

100 г шампиньонов, 1 столовая ложка (20 г) сливочного масла, соль, молотый перец (черный) по вкусу.

Шашлык из грибов. Отваренные белые грибы (сухие) надеть на шпажку вперемежку с кольцами репчатого лука и ломтиками свиного сала. Посыпать сверху солью, перцем, обжарить на сковороде с жиром, периодически поворачивая, чтобы со всех сторон образовалась поджаристая корочка. Подать на тарелке, украсить солеными помидорами или огурцами.

40 г сухих грибов, 70 г шпика, 1—2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка жира для поджаривания, соль и перец по вкусу.

Шашлык из белых грибов (вариант). Подобрать шляпки грибов одного некрупного размера, подержать их в кипятке 10 мин, откинуть на дуршлаг, нанизать на деревянные спицы, чередуя грибы с кольцами репчатого лука и тонкими кусочками свиного сала. Уложить на сковородку так, чтобы концы спиц легли на края сковородки, и жарить до готовности. Подавать с соусом (томатным или специальным, с грибным отваром).

Шницель грибной. Шляпки крупных белых сушеных грибов вымочить в течение 1,5 ч, откинуть на решето, посолить, посыпать перцем, смочить взбитыми яйцами, обвалять в муке и сухарях, положить на сковородку в растопленный жир, обжарить до появления румяной корочки и поставить в духовку на 5—10 мин. На гарнир подавать жареный картофель, нарезанный соломкой.

50 г крупных грибов, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сухарей, 2 столовые ложки жира, 200 г картофеля.

Яхния (болгарское блюдо). Можно приготовить из грибов. Нарезать 0,5 кг грибов. В 5 столовых ложках растительного масла поджарить 3 головки лука, добавить грибы и жарить 5—6 мин, посолить, посыпать

чайной ложкой красного молотого перца. Залить 2 стаканами горячей воды. Варить на слабом огне. Когда грибы будут готовы, добавить 1 столовую ложку поджаренной муки, разведенной 2 столовыми ложками воды. Если необходимо, долить еще немного горячей воды. Яхнию подавать к столу с зеленью укропа и петрушки.

• **Жюльен из шампиньонов с яйцом.** Очищенные шампиньоны нарезать кусочками или соломкой, ошпарить горячей водой с уксусом, поджарить в масле, соединить с пассерованной мукой и перемешать. Выложить 2 кокотницы и залить смесью сметаны, яиц и соли. Запечь в духовке. Подавать к чаю или кофе.

150 г шампиньонов, 50 г сметаны, 25 г сливочного масла, 0,5 яйца, 1 столовая ложка муки, соль.

Жюльен из шампиньонов с сыром. Очищенные шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, поджарить в масле, добавить пассерованную муку, перемешать. Смесью выложить в кокотницы. К сметане добавить соль, лимонный сок, перемешать и залить грибы. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подавать к чаю или кофе.

150 г шампиньонов, 25 г сливочного масла, 5—6 г муки, 50 г сметаны, 30—40 г твердого сыра, соль, лимонный сок.

Омлет из опят. Порубить шляпки опят, обжарить в масле 10 мин, залить яичной массой, приготовленной из муки, яиц и минеральной воды. Такое тесто должно иметь густоту сметаны. Запечь в духовке и подавать в горячем виде с мелкими кусочками вареной колбасы.

300 г опят, 40 г масла, 3 яйца, 200 г колбасы, 4 столовые ложки муки.

Омлет с грибами и луком. Свежие грибы, нарезанные и поджаренные с луком, залить яичной массой. При подаче на стол свернуть трубочкой и посыпать зеленым луком.

300 г свежих грибов, 1 головка лука, 4 яйца.

Омлет с грибами и колбасой. Грибы нарезать мелкими дольками, потушить в масле 5—10 мин с зеленью петрушки и специями. Отдельно взбить белки, а из

желтков, муки и минеральной воды приготовить негустое тесто (как сметана). Все смешать с грибами и в большом количестве жира запечь на сковороде омлет. Мелко нарубить колбасу и соединить с омлетом. Подавать в горячем виде.

На 2 порции: 250 г грибов, 30 г масла или маргарина, 3 яйца, 100 г колбасы, 4 столовые ложки муки, немного минеральной воды, зелень петрушки, соль, перец, жир для жарения.

Омлет, фаршированный грибами (вариант) Маринованные грибы нарезать и обжарить на растительном масле с луком, добавить зеленый горошек, щавель и прогреть 3 мин. Яйца взбить, постепенно вливая молоко. Добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Яично-молочную смесь вылить на сковородку, смазанную маслом, и выпечь, как блины, с 2 сторон обжаривая до подрумянивания. В омлет положить грибную начинку, завернуть рулетом и слегка обжарить. Подавать со сметаной.

1,5 стакана грибов (маринованных), 3 столовые ложки зеленого горошка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 столовые ложки нашинкованного щавеля, 1 стакан молока, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки сметаны, соль.

Суфле из грибов. Грибы отварить, положить на сито, затем мелко порубить или пропустить через мясорубку. Лук пассеровать с маслом, затем добавить измельченные грибы и довести до готовности. Яичные белки взбить в крутую пену, положить в нее пассерованные грибы, соль, перец, осторожно перемешать, чтобы не осели белки.

Массу положить в формочку, смазанную маслом, закрыть крышкой и 10—15 мин держать на пару. Подавать со сметаной.

Шампиньоны, запеченные в чашечках или на сковородах. Свежие шампиньоны одной величины вымыть, удалить ножки и пленки, уложить на маленькие сковородки, посыпать солью и перцем, полить отваром ножек и пленок этих же шампиньонов и варить до готовности. После этого посыпать зеленью петрушки и тушить 30 мин, перемешать с яичной смесью, залить сливками и запекать в духовке или в русской печи.

Шампиньоны, запеченные с сыром. 500 г тушеных шампиньонов посыпать 2 столовыми ложками муки,

полить 3 столовыми ложками сгущенного молока, проварить 10 мин, заправить зеленью петрушки, перемешать, уложить в металлические формы, смазанные маслом, полить сметанным соусом (3 столовые ложки), посыпать тертым сыром, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и запечь в духовке.

Омлет из шампиньонов. Шампиньоны и тертую петрушку тушить в масле до готовности, пока сок не испарится полностью. Яичные желтки смешать с грибами и мукой. Заправить приправами, добавить взбитые белки. Все это положить на обильно пропитанную жиром сковородку и запекать в духовке.

На 4 порции: 400 г свежих шампиньонов или 20 г консервированных, 4 яйца, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 столовые ложки муки, перец, соль по вкусу.

Шампиньоны с омлетом. Цельные шляпки тушеных шампиньонов уложить на противень кверху пластинками, посыпать перцем, смазать сливочным маслом, закрыть кружком омлета толщиной 1 см, посыпать измельченным укропом и запекать в духовке 10 мин.

Шампиньоны, запеченные с яичным желтком. Цельные шляпки тушеных шампиньонов уложить на противень в перевернутом виде (кверху пластинками), на пластинки намазать смесь из сливочного масла и яичных желтков (1:1), посыпать зеленью укропа и запекать.

> **Шампиньоны, запеченные с чесноком.** Цельные шляпки тушеных шампиньонов уложить на противень кверху пластинками, нанести толстый слой смеси из сливочного масла, яичных желтков и тертого чеснока и запекать.

Яичница с грибами. Свежие грибы (белые, шампиньоны, рыжики, подосиновики) нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сковородке в сливочном масле. После этого на грибы вылить яйца и жарить до готовности.

150 г грибов, 2 яйца, 10—15 г сливочного масла, соль.

Яичница, смешанная с грибами. Промытые сморчки отварить в подсоленной воде, мелко изрубить и положить в кастрюлю с куском масла и 2 столовыми ложками очень мелко нарубленного лука, посолить и потушить. В отдельной посуде приготовить яично-молочную смесь, посолить, взбить, смешать с тушеными грибами,

поместить ее на сотейник, смазанный маслом, или на глубокую сковородку и запекать, постоянно помешивая, так чтобы яичница была мягкой и пышной.

Яичница с грибами и куриным мясом. Нарезанные брусочками грибы потушить в жире, добавить тонко нарезанные колечки лука-порея, тертый сельдерей, и нарезанное кусочками куриное мясо. В приготовленную смесь добавить отдельно отваренный горох и охладить ее, после чего смешать с тертым яблоком или с вином, взбитыми яйцами и приправами. Уложить в смазанную жиром форму, запекать в духовом шкафу, на среднем жару, пока блюдо не подрумянится и яйца не загустеют. Сразу подавать на стол. Гарнир — подсушенные ломтики белого хлеба или горячие бутерброды с сыром.

300 г свежих или 150 г отваренных в собственном соку грибов, 1 лук-порей, 2—3 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 1,5 стакана вареного или жареного куриного мяса, 0,5 стакана свежего гороха или консервированного зеленого горошка, кусочек сельдерея, 3—4 яйца, 1 кислое яблоко или 3 столовые ложки вина, соль, перец, сахар, 4—5 столовых ложек грибного или куриного отвара.

Яичница с кабачками и грибами. Нарезанные ломтиками кабачки поджарить на сковороде, добавить поджаренные грибы с репчатым луком, сверху залить яйцами, и жарить до готовности.

100 г кабачков, 100 г грибов, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, соль, перец по вкусу.

В 1699 году на званом обеде у патриарха московского Адриана в постный день из 22 блюд, поданных на стол, 11 были грибными. Среди них «три пирога длинные с грибами, пирог круглый с маленькими грибами, два пирожка с груздями, галушки грибные, и два наряда грибов в тесте».

Из архива патриаршего приказа

ПИРОГИ, ПЕЛЬМЕНИ, ФАРШИ, НАЧИНКИ С ГРИБАМИ

ПИРОГИ

Пироги появились на Руси очень давно и подавали их на стол тогда исключительно по праздникам. Даже название «пирог», считали, происходит от слова пир, то есть праздник. Ни одно торжественное застолье не обходилось без пирогов. Каждому событию соответствовали свои пироги. Так, в постные дни пекли, как правило, пироги грибные.

Наиболее часто начинкой для пирогов были капуста, репа, каша, лук, морковь, картофель. В дальнейшем количество начинок стало увеличиваться и к XIX веку достигло максимума. Появились пироги из мяса, рыбы, из дичи и вязиги, из риса и зелени. Несколько реже пекли пироги из яблок и лесных ягод (черники, голубики, смородины, малины, клюквы и брусники). Стало увеличиваться количество сладких блюд.

Форма пирогов тоже менялась. На смену закрытым пирогам стали приходить открытые, решетчатые. Отразилось местное национальное влияние. Появились расстегаи и кулебяки, вареники и сочники, манты и чебуреки. По цвету пироги были темные (поджаристые), белые (почти не тронутые огнем), румяные (золотисто-коричневые) и обсыпанные белой мукой, сквозь которую просвечивался золотистый румянец поджаристой корочки.

Пироги были удобны тем, что в них можно уложить или заключить весь домашний обед и взять с со-

бой в дорогу, на работу — на сенокос, заготовку дров, на пашню.

С годами стала меняться и смазка пирогов. Наряду с коровьим маслом начали использовать сметану, яичный желток, воду с сахаром и сахарную пудру. Все это придавало не только цветные оттенки, улучшало внешний вид, но и разнообразило вкусовые качества. Иными словами, испечь пирог, да особенно вкусный, было целое искусство. Вот как описывает процесс выпечки пирогов житель Подмосковья Александр Кузьмич Шумихин. Тесто готовили очень тщательно. От качества его зависит многое. Тесто должно быть в меру пышным, но не рассыпчатым и не жестким. Для обычного рыбного или грибного пирога брали 2 стакана молока, 2 куриных яйца, 100 г сливочного масла, полстакана растительного масла, 1 столовую ложку сахара, соль по вкусу, 40—50 г дрожжей и пшеничную муку первого сорта около полутора килограммов. Все составные части, кроме муки, помещали в квашонку, перемешивали и только после этого постепенно засыпали муку. Так готовили жидкую опару. Давали ей хорошо забродить и часа через полтора или час начинали месить более густое тесто, добавляя постепенно согретую муку. Когда тесто хорошо перемешано и свободно отстает от руки, накрывали квашонку чистым холщовым полотном и ставили в теплое место для брожения. Часа через 2—3, а иногда и через 4 тесто будет готово. Тогда выкладывали его на специальную доску, покрытую чистым полотном, посыпали мукой и формировали квадрат для пирога такой величины, чтобы он помещался на противень. Толщина сочня обычно бывает 1—1,5 см. На одну половину приготовленного сочня укладывали кружочки репчатого лука, на них филе рыбы или грибы. Пирог закрывали второй половиной теста, тщательно защипывали края и заглаживали шов так, чтобы его не было заметно. Затем пирог переносили на противень и переворачивали верхней частью к противню. Давали ему немного подойти в теплом месте. Перед посадкой в печь протыкали вилкой в 2—3 местах по длине пирога. Выпечка продолжалась 40—50 мин. Через 20 мин проверяли. Если под печи был очень жаркий, то под противень вводили подставку — другой пустой противень. Если пирог начинал подгорать сверху, то его накрывали чистой влажной бумагой. Хорошо пропеченный пирог смазывали

сливочным маслом и накрывали чистым полотном. Через 20—30 мин пирог становился мягким и пышным. Его подавали на стол. Резали на большие куски, снимали верхнюю корку и аромат от в меру горячего пирога распространялся по всему дому.

В таком случае пирог мог оказаться заглавным кушаньем на столе. Не случайно говорили: «Не красна изба углами, а красна пирогами». Со временем эта пословица изменилась; стала точнее и строже, требовательнее к хозяину: «Изба красна углами, а обед — пирогами». То есть хорошим должно быть то и другое — изба и пироги.

Нам очень важно не растерять традиции наших отцов и дедов, не растерять их в быстро текущей жизни, а сберечь и приумножить. Надо, чтобы в XXI век вошли не только фамилии — Пирожников, Пирожков и Пирогов, но и секреты кулинарного мастерства наших далеких предков. Пусть тоболяки испекут пироги из муксуна и нельмы, из осетра и осетровой вязиги, а вятчи — из свежей капусты, грибов и моркови. Нижегородцы испекут пироги с мясом и луком. Испекут так, чтобы аромат от них распространялся далеко-далеко. И радость поселялась бы в сердце.

Любая хозяйка стремится испечь самые вкусные пироги. И у каждой есть свои секреты, какие-то незначительные приемы, позволяющие устранить неудачи. Опыт приходит с годами. Но некоторые секреты можно усвоить уже сегодня.

Если пирог начинает подгорать сверху, то его надо накрыть влажной бумагой.

Если пирог начинает подгорать с одного угла, то под противень надо поставить миску с водой.

Пирог не подгорит снизу, если под форму с тестом (на противень) насыпать крупной соли (или поставить под низ пустой противень).

Если пирог пристал к противню, то поставьте его на мокрое полотенце или на кастрюлю с холодной водой.

Не снимайте пирог с противня сразу после того, как вынули его из духовки. Подождите 10—15 мин.

Не держите долго испеченный пирог на противне. Он будет пахнуть жиром и влажным снизу.

Не открывайте духовку раньше 20 мин после посадки пирога для выпечки, иначе тесто начнет оседать и потеряет пышность.

Если в духовке остался запах от ранее варившей-

ся пищи, то ее надо проветрить. Иначе пирог приобретет посторонний запах.

Не спешите посадить пирог в духовку. Дайте ему подойти 20—30 мин в теплом месте. Когда пирог поднимется, смажьте его взбитым яйцом и сразу же посадите в духовку. Он будет выглядеть красиво.

Пирог с грибами (уральская кухня). Раскатать дрожжевое тесто, положить на него приготовленный фарш, закрыть второй половиной сочня, защипать, смазать яйцом и печь в духовке 25—30 мин. Для фарша использовать свежие грибы. Ошпарить их, откинуть на сито, обсушить, нарезать и поджарить на сливочном масле вместе с луком. Прибавить отваренный рис и посолить.

300 г грибов (2 стакана), 30 г топленого масла, 50 г риса, соль, перец.

Пирог с солеными грибами и квашеной капустой. Квашеную капусту отжать, потушить в закрытой кастрюле, добавить нарезанные соленые грибы, жареный лук, масло и остудить. Приготовленный фарш положить на раскатанное дрожжевое тесто, закрыть второй половиной сочня, защипать и выпечь.

200 г соленых грибов, 200 г капусты, 30 г топленого масла, 1 головка лука, соль, перец.

Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом. На приготовленный сочень дрожжевого теста положить фарш, состоящий из рубленого зеленого лука, рубленых вареных яиц и рубленых соленых лисичек. Заправить растительным маслом, солью, перцем.

2 стакана рубленых лисичек, 2 стакана рубленого зеленого лука, 2 яйца, 4 столовые ложки растительного масла, соль, перец.

Пироги с рыжиками. Эти пироги отличаются высокими вкусовыми качествами, но пекут их не так часто, как пироги из других грибов. Приготовленное кислое тесто раскатывают на противне или фанере, затем укладывают слой свежих промытых рыжиков, солят и закрывают другим слоем теста. Иногда рыжики предварительно выдерживают в сметане.

Пироги с рыжиками, тушенными в сметане. На половину сочня дрожжевого теста уложить рыжики, тушенные в сметане, закрыть второй половиной сочня и выпекать. Вкусовые качества этих пирогов настолько высоки, что трудно подобрать аналоги для сравне-

ния. Их выпекают весьма редко и подают в особо торжественных случаях.

500 г свежих рыжиков, 200 г сметаны, соль по вкусу, специи, как правило, не применяют.

Пирог из свежих сыроежек (по-уральски). Отобранные грибы промыть, отварить и пропустить через мясорубку. Обжарить со сливочным маслом. Добавить соус, соль, перец, зелень и сделать пирог из опарного теста. Для соуса: в жареный лук добавить муку и продолжать жарить до легкого побурения.

500 г свежих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка муки, соль, перец, зелень. Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, 4 столовые ложки маргарина, 15 г дрожжей, четверть стакана воды, соль.

Пироги из дрожжевого теста с грибами. Свежие грибы очистить, промыть, изрубить, поджарить в масле, посолить, добавить сметанный соус с луком и прокипятить. На смазанный жиром противень уложить слой теста толщиной 1 см, а на него — ровным слоем фарш и накрыть другим пластом теста. Защипнуть края. Поставить пирог в теплое место на 20 мин, смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф для выпечки (на 25—30 мин).

1 кг грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 1—2 головки репчатого лука, 5 столовых ложек сметаны.

Пирог с белыми грибами. Отобранные и промытые грибы слегка подсушить, измельчить сечкой в корыте, смешать с рубленым луком и поджарить в масле. Тесто для пирога: подогретую до комнатной температуры муку смешать с подогретым жиром, добавить воду, замесить тесто и поставить его на холод. Дать затвердеть. Тесто разделить на 2 части и одну (большую) сделать нижней коркой пирога. Положить на противень и поднять края сочня на 1—2 см. Грибы с луком положить ровным слоем на нижний сочень, закрыть верхним, защипнуть края и смазать пирог взбитым яйцом. Выпекать в духовке 25—30 мин.

500 г грибов, 200 г сливочного масла или маргарина, 250 г пшеничной муки, 3 стакана воды, 2 луковицы, соль и специи.

Пирог картофельный с грибами. Очищенный картофель отварить, размять, смешать с яичными желтками и взбитыми белками. Приготовить фарш из свежих

грибов с жареным луком и сметаной, смешанной с мукой. Две трети картофельной массы положить на глубокую сковородку, смазанную маслом. Сверху на слой картофельной массы положить грибной фарш. Из остаточной массы сделать толстый валик и уложить его по краю сковородки. Валик смазать взбитым яйцом. Пирог запечь в духовке.

200 г свежих грибов, 2 головки лука, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, соль. Приготовить фарш: 600 г картофеля, 4 яйца, 1 чайная ложка муки, соль.

Пироги грибные с томатом. Сочетание это, прямо скажем, не очень удачное, и не всем понравится вкус таких пирогов. Но вкусы разные. Одному нравятся пироги с острым по вкусу фаршем, а другой хочет максимально сохранить вкус и запах лесных деликатесов. Поэтому попробуйте взять 500 г свежих грибов, **очистить, промыть**, залить на 5 мин **кипятком**, **откинуть на дуршлаг**, а затем **порубить** ножом или сечкой, поджарить в масле, добавить томат и прокипятить 1—2 мин. После этого добавить жареный лук, посолить, поперчить, перемешать и сделать пирог из дрожжевого теста.

500 г грибов, 2 столовые ложки томата-пасты, 1—2 столовые ложки масла, 1—2 головки репчатого лука, соль, перец, лавровый лист.

Пироги грибные с капустой. Такое сочетание встречается довольно часто и воспринимается положительно. Сварите капусту, добавьте в нее измельченные вареные яйца и отварные измельченные белые грибы. После этого смесь поджарьте на масле. Осторожно посолите и поперчите. Используйте для семейных пирогов из дрожжевого теста. Количество продуктов — исходя из вкусов хозяйки.

Пироги грибные с квашеной капустой. Отмытую и измельченную ножом или сечкой капусту сложить в кастрюлю, прибавить растительное масло и потушить до готовности. Прибавить к ней поджаренный лук и измельченные грибы, соль и перец. Поджарить до готовности.

1 кг капусты, 3—4 столовые ложки масла, 2—3 головки лука и 50 г сушеных грибов.

Пирог праздничный с солеными груздями. Этот пирог выпекают в особо торжественных случаях. Пласт дрожжевого, хорошо перебродившего и подошедшего

теста нужно уложить на противень. Края сочня поднять на 1 см. Уложить соленые грузди одного небольшого размера (не больше диаметра граненого стакана) рядами, плотно один к другому вверх пластинками. На каждый груздь положить небольшое количество мясного фарша, припущенного в сливках или в сметане. Закрыть весь пирог тонким (0,5 см) листом теста и выпекать в русской печи или в духовке

1 кг соленых груздей, 0,5 кг мясного фарша, 1 стакан сливок или сметаны, соль, перец по вкусу.

Кулебяка с грибами. Подготовленные и промытые грибы измельчить ножом, порубленный лук поджарить на жире, в лук добавить грибы, посолить, размешать и тушить на слабом огне до готовности. После этого грибы посолить, посыпать перцем, перемешать с панировочными сухарями, охладить и добавить нарезанное кубиками яйцо. Муку просеять, дрожжи растереть с сахаром и распустить в молоке. Остаток молока прокипятить и залить им полстакана муки, хорошо перемешать и охладить. После этого добавить дрожжи, желток, масло и соль. Тесту дать выбродиться, раскатать его, завернуть начинку рулоном в масляный пергамент. Рулон уложить на противень, и оставить доходить. Выпекать в духовке. Подавать в горячем виде с маслом и помидорами (польская кухня).

0,5 кг муки, 50 г дрожжей, 1 столовая ложка сахарного песка, 3 желтка, 100 г сливочного или соевого масла, 1 стакан молока, соль, 1 кг белых грибов, 3 луковицы, 1 столовая ложка жира, 2 яйца вкрутую, 1 столовая ложка панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Пирожки с опятами. Свежие отобранные и промытые опята отварить, пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук и поджарить на жире, добавить измельченное вареное яйцо, сметану, соль, перец, зелень укропа. Для получения нужной густоты добавить толченые сухари. Для теста: муку смешать с солью, содой, постепенно добавляя жир и воду. Тщательно промесить и поставить на холод. После этого тесто раскатать слоем 0,5 см, сделать пирожки, смазать яйцом и выпечь в духовке.

2 стакана муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2—3 столовые ложки сметаны или простокваши, 1 яйцо. Для фарша: 250 г отварных грибов, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 вареное яйцо,

1 столовая ложка сметаны, соль, перец по вкусу.

Пирожки с грибами и гречневой кашей. Сушеные грибы отварить на жире, слегка подсушить на сите, порезать ножом и поджарить на жире. Добавить жареный лук и рассыпчатую гречневую кашу, сваренную на грибном бульоне. Перемешать и использовать как начинку для пирожков.

100 г сухих грибов, 2 стакана гречневой крупы, 3 стакана пшеничной муки, 3—4 столовые ложки масла, 2 головки лука, 3—4 стакана грибного бульона для варки гречневой каши и приготовления теста.

Пирожки со сморчками (по-узбекски). На круглые лепешки из теста положить грибной фарш, оформить пирожки треугольной формы, обмакнуть в простоквашу и выпекать в тындыре или на противне, уложив пирожки швом вниз. Выпеченные пирожки смазать маслом. Для фарша: промытые сморчки прокипятить 10 мин, воду слить и еще раз прокипятить в другой воде 5 мин. Откинуть грибы на дуршлаг. Дать стечь воде и порезать грибы мелкими кусочками. Приготовленные грибы соединить с нарезанным мясом, посолить и прокипятить в жире. Добавить зелень и жарить до выпаривания влаги.

2 стакана муки, 200 г свежих грибов, 100 г масла или маргарина, 150 г мякоти баранины, 1 головка репчатого лука, 5 г зелени киндзы и укропа, соль, перец, 1 стакан простокваши.

Пирожки из лисичек с картофелем. Отварить лисички 5—6 мин, порубить их ножом *или* сечкой, смешать с мелко рубленным картофелем, прибавить сметану и прокипятить смесь 5—10 мин. Если фарш недостаточно густой, добавить толченых сухарей. Изготовить пирожки, смазать их яичной смесью или сметаной и выпекать в духовке до подрумянивания. Такие пирожки хороши для праздничного стола. Они вкусны, необычны и полезны.

Пирожки из грибов с грецкими орехами. Сушеные грибы отварить и измельчить на мясорубке. Вареное яйцо порубить ножом. Грецкие орехи (ядро) потолочь деревянным пестиком. Репчатый лук нарезать ножом и поджарить в масле. Составные части соединить, посолить, добавить специи, перемешать, залить сметаной и прогреть на сковородке или в кастрюле с маслом 10—15 мин. Тесто для пирожков обычное, дрожжевое.

2 стакана сушеных грибов, 1 стакан риса или саго, 2 вареных яйца, 1 стакан грецких орехов (ядро), 1—2 головки репчатого лука, 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, соль, специи по вкусу.

Пирожки блинчатые с грибами. Испечь из жидкого пресного теста блинчики. Завернуть в них грибной фарш. Смочить блинчатый пирожок в яичном белке, обвалять в толченых сухарях и обжарить в масле с обеих сторон.

Пирожки блинчатые без грибного фарша. Это по виду обычные блинчатые пирожки, только вместо грибного фарша начиненные толченым картофелем, а грибы запечены в тесто блина. Делают это так. Тесто готовят из пшеничной муки на яично-молочной смеси. Добавляют в тесто соль, рубленую зелень укропа и измельченные на мясорубке тушеные грибы. Приготовленное жидкое тесто запекают на сковороде и в полученные блинчики завертывают толченый картофель, смешанный со сливочным маслом, и поджаривают блинчатые пирожки с обеих сторон.

Пирожки блинчатые грибные двойные. Эти блинчатые пирожки от обычных отличаются тем, что блины выпекают с добавлением порошка из сухих грибов, а начинку готовят из обычных сыроежек, прожаренных с репчатым луком. Говорить о вкусовых качествах таких пирожков не приходится. Они очень и очень высокие. Но готовят такие блинчатые пирожки, как правило, для праздничного стола. Составные части мы здесь не приводим. Они очень вариабельны и зависят от мастерства и желания хозяйки. Одна считает, что нужно добавить в тесто больше грибного порошка; а другая придерживается противоположного мнения, что это может затушевать вкусовые качества фарша. Надо полагать, что каждая хозяйка отработает наиболее приемлемую для себя рецептуру и сделает это своим семейным секретом.

Вареники с картофелем и грибами (украинская кухня). Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм. Нарезать стаканом кружочки. На них разложить приготовленный фарш. Каждый вареник защипнуть, уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой, и хранить до варки в холодном месте. Варить их сразу перед подачей в подсоленной воде (опустить в кипящую воду, как пельмени). Как всплывут — готовы. Фарш для вареников: вареный картофель протереть

через сито, перемешать с жареным, мелко нарезанным луком, молотым перцем и вареными рублеными грибами. Отваренные вареники подавать на тарелке, полив растительным маслом и посыпав жареным луком.

Пирожки вареные с грибами (по-марийски). Подготовленные белые грибы мелко порубить сечкой, пожарить с луком, заправить солью и перцем. Перемешать. Пирожки готовить так же, как и отварные пирожки с картофелем.

На 4 порции: 400 г свежих грибов, 30 г растительного масла, 60 г репчатого лука, 80—100 г сметаны или подлива.

Пирожки из корней лопуха со свежими грибами. Выпекают из дрожжевого теста. Начинкой служит смесь отваренных и измельченных корней лопуха со свежими порубленными и слегка поджаренными сыроежками (в равных количествах). Соль и перец по вкусу. Иногда добавляют пассерованный репчатый лук.

Пирожки мясные с грибным порошком. Мясо очень хорошо сочетается с грибами, и, как правило, при этом улучшается вкус комбинированного изделия. Важно только в каждом конкретном случае получить оптимальные соотношения составных частей. Так, при изготовлении мясных пирожков с грибным порошком можно идти двумя путями: добавить сухой порошок в готовый мясной фарш или предварительно замочить порошок в подсоленной воде и только после этого соединить с мясным фаршем. При этом вкусовые качества пирожков будут разные. И еще один совет: для соединения с сухими грибами лучше брать тощее мясо. Оно получает более значительные вкусовые оттенки. Для жирного мяса лучше брать свежие и соленые грибы.

В данном случае на 1 стакан готового мясного фарша достаточно взять 2 столовые ложки сухого грибного порошка. Тесто квашеное, дрожжевое.

Пирожки мясные с сушеными грибами и луком. В мясной фарш добавить отваренные, рубленые сечкой или ножом грибы, жареный лук, соль, перец. Все перемешать и приготовить пирожки. Выпечь их и подавать с грибным или с мясным бульоном. Для повышения вкусовых качеств вымытые сушеные грибы можно вымочить в молоке.

3 стакана мясного фарша, 3 стакана вымоченных

и измельченных сушеных грибов, 3 столовые ложки жареного лука, соль и перец по вкусу.

Пирожки мясные с шампиньонами. Готовят из равных количеств мясного фарша и свежих рубленых шампиньонов. Заправляют смесь сметаной, солью, перцем. Подают пирожки горячими с мясным бульоном или холодным молоком.

3 стакана смешанного фарша, 1 стакан сметаны, соль, перец по вкусу.

Пирожки мясные с белыми грибами. Сушеные белые грибы вымочить в воде, отварить, измельчить ножом или сечкой. Соединить с мясным фаршем. Густоту фарша регулируют путем добавления молока. Соль и перец по вкусу. Лук, как правило, не добавляют, чтобы лучше был выражен вкус белых грибов. Перед выпечкой пирожки смазывают взбитым сырым яйцом.

3 стакана мясного фарша, 2 стакана отваренных и рубленых белых грибов.

Пирожки мясные со свежими опятами. В последние годы опята оказались очень популярными грибами. Это объясняется не только тем, что опят много, но и тем, что они являются почти универсальными для переработки (соления, сушения, маринования, жарения). Нельзя не учитывать их высокие вкусовые качества и богатый химический состав.

3 стакана мясного фарша, 3 стакана свежих отваренных и измельченных после варки опят, 3 столовые ложки жареного лука и 3 столовые ложки сметаны, соль и перец по вкусу. Перед выпечкой пирожки смазать сметаной.

Пирожки мясные с сушеными опятами. 3 стакана мясного фарша, 3 стакана рубленых отваренных сушеных опят, 3 столовые ложки жареного лука, 3 столовые ложки сметаны для заправки фарша и 3 столовые ложки сметаны для смазки пирожков после выпечки, соль и перец по вкусу. Тесто используют дрожжевое и пресное.

Пирожки мясные с солеными опятами. В урожайные годы опята растут очень быстро, достигая больших размеров, не очень пригодных для маринования. Поэтому их чаще солят и используют для приготовления сложного фарша. Для пирожков берут равные количества мясного и грибного фарша, по 2 столовые ложки сметаны на 1 стакан фарша. Соль, перец и жареный лук по вкусу. Тесто дрожжевое.

Пирожки мясные с сыроежками. Сыроежки — это универсальные грибы для засолки, маринования, жарения, приготовления супов и пирожков. Вкусовые качества их многим известны, и поэтому сыроежки являются обычным продуктом на столе с древних времен. Для пирожков измельченные ножом грибы прогревают в сметане с небольшим количеством соли. Мясной фарш тоже прогревают 5—10 мин в сметане. Затем соединяют с грибами, добавляют жареный лук, солят и перчат по вкусу, готовят и выпекают пирожки.

3 стакана мясного фарша, 2 стакана рубленых сыроежек, 3 столовые ложки жареного лука и 2 стакана сметаны.

Пирожки мясные с лисичками. У многих любителей грибов эти пирожки являются весьма желанными. Оцениваются они высоко не только за вкусовые качества, но и за большое количество микроэлементов в лисичках. Поэтому готовят такие пирожки с большим мастерством. Мясной фарш припускают со сливками или сметаной, рубленые лисички тушат с солью и перцем в сметане, лук добавляют не жареный, а лучше зеленый.

3 стакана мясного фарша, 2 стакана измельченных лисичек, 1—2 стакана сметаны, соль, перец, 2—3 луковицы или 1 стакан рубленого зеленого лука.

Пирожки мясные с рыжиками. Хотя место царя грибов занято белым грибом, но непревзойденным по вкусовым качествам был и остается рыжик. Он, конечно же, не так внушителен по размерам, скромнее его вид и наряд, а вот вкус рыжика оценивается высшим баллом. Поэтому рыжику при засолке не нужны специи, при подаче на стол не нужны приправы. Можно допустить только соседство, как, например, в мясных пирожках. На 3 стакана мясного фарша берут 2 стакана рубленых ножом рыжиков. Составные части смешивают, солят по вкусу, заправляют сметаной (1 стакан), слегка припускают и используют для пирожков. Тесто обычное, дрожжевое.

Пирожки мясные с грибным бульоном. Мясной фарш прогреть с небольшим количеством грибного бульона, прибавить жареный лук. Густоту фарша отрегулировать добавлением толченых сухарей. Испечь пирожки и подавать их с грибным бульоном.

Пирожки блинчатые из сухой морской капусты с луком и яйцом. Сушеную морскую капусту (аптечную)

отварить в небольшом количестве воды, смешать с жареным луком и рубленым вареным яйцом, посолить и поперчить, заправить растительным маслом и использовать для пирожков.

1 банка (коробка) сушеной морской капусты, 2—3 головки лука, 2 яйца, 2—3 столовые ложки растительного масла, соль, перец.

Пирожки из грибного порошка, морской капусты, риса и яйца. Консервированную морскую капусту пропустить через мясорубку, добавить порошок из сушеных грибов, отваренный рис, рубленое вареное яйцо, растительное масло, соль и перец. Перемешать и использовать для начинки пирожков.

2 стакана морской капусты, 1 стакан грибного порошка, 1 стакан отваренного риса и 2 рубленых вареных яйца, соль, перец.

Пирожки из морской капусты, грибного порошка и гречневой каши. Готовят так же, как и пирожки с рисом, только вместо отварного риса берут гречневую кашу

Пирожки из грибов, морской капусты и рыбного фарша. Отваренную морскую капусту пропустить через мясорубку, добавить измельченные отваренные шампиньоны или сыроежки, рыбный фарш, сметану, соль, перец. Перемешать, прожарить и использовать в качестве начинки для пирожков.

2 стакана измельченной морской капусты, 2 стакана измельченных грибов, 2 стакана рыбного фарша, 1 стакан сметаны, соль, перец.

Пирожки из морской капусты со свиной и грибным порошком. Морскую капусту промыть, отварить, измельчить на мясорубке, добавить рубленое свиное мясо, грибной порошок, соль и перец. Перемешать и слегка прожарить. Сделать пирожки, помазать их сметаной и выпечь.

2 стакана измельченной морской капусты, 1 стакан рубленой свинины, полстакана грибного порошка, соль, перец и лавровый лист. По желанию — зеленый лук или зелень укропа, свежие листья крапивы.

Пирожки из морской капусты, грибов и моркови. Отваренную и измельченную на мясорубке морскую капусту смешать с отваренными и измельченными грибами, вареной толченой морковью, сметаной, солью и перцем. Перемешать, слегка поджарить на сковороде и использовать для начинки пирожков.



стакана измельченной морской капусты, 2 стакана измельченных грибов, 2 стакана измельченной вареной моркови, 1 стакан сметаны, соль и перец.

Пирожки из морской капусты, грибов и свеклы. Эти вкусные и полезные пирожки готовят точно так же, как и с морковью. Только морковь заменяют свеклой. Благодаря свекле пирожки обогащаются содержанием микроэлемента кобальта и будут способствовать улучшению кроветворения.

Пельмени в горшочках в грибном соусе (по-уральски). На дно горшочка положить отваренные сушеные грибы, нарезанные в виде лапши, сверху уложить мясные пельмени. Залить ароматным грибным бульоном и сливками (0,5 стакана). Горшочек закрыть сочем из пельменного теста и поставить в русскую печь, духовку или жарочный шкаф. Для приготовления ароматного бульона берут обычный грибной бульон (200 г), кладут в него душистый черный перец горошком (8—10 горошин), лавровый лист (2—3 шт.), семена тмина (0,5 чайной ложки), томатный соус (1 столовая ложка), соль и сахар по вкусу. Всю эту смесь варят 10 мин, процеживают через сито и используют для заливки и варки пельменей в горшочках. В качестве специй кроме душистого перца, тмина и лаврового листа можно использовать лист перечной мяты, Melissa или душицы. Количество подбирается по вкусу. При правильном подборе составных частей пельмени получаются вкусными и ароматными. Они могут быть желанными на праздничном столе.

Пельмени с грибами в омлете. Для фарша берут свежие грибы, отваривают до полуготовности, рубят, перемешивают с жареным луком, заправляют перцем, сметаной, солят по вкусу. Пельмени укладывают на горячую сковородку, смазанную маслом, заливают молочно-яичной смесью, запекают в духовом шкафу и подают на сковородке в горячем виде.

600 г фарша, полстакана сметаны, 1 яйцо и треть стакана молока для теста.

Пельмени из свежей капусты с грибами. Мелко нарубленную капусту потушить с маслом, добавить мелко нарубленные и отваренные сушеные грибы, лук, соль, перец. Перемешать и приготовить пельмени.

500 г капусты, 50 г сухих грибов. Тесто для пельме-

ней готовят обычным способом, то есть на 4 стакана муки берут 1 стакан воды, 2 яйца, соль и замешивают до нужной густоты. После этого тесту дают постоять 20—30 мин и раскатывают сочень толщиной 0,5 см.

Пельмени со старорусской начинкой. Отварите картофель в кожуре, очистите его и пропустите через мясорубку. Отварите грибы до готовности, обжарьте с репчатым луком. После этого тоже пропустите их через мясорубку или порубите ножом. Хорошо вымесите фарш, посолите, поперчите, добавьте немного размягченного сливочного масла и по желанию зелень укропа.

К пельменям с такой начинкой подают масло, томатный соус, сметану.

600 г картофеля, 25 г сухих грибов, 150 г масла, 3—4 луковицы, соль, перец.

Пельмени с солеными грибами. Грибы пропустить через мясорубку или порубить вместе с большим количеством лука. Развести фарш жидкой сметаной, скрепить яйцом. Если грибы очень соленые, их следует сначала хорошо промыть в холодной воде.

500 г соленых грибов, 200 г сметаны, 1—2 яйца.

Пельмени со свежими грибами. Отваренные грибы порубить в корыте сечкой. Здесь же порубить лук. Развести фарш сметаной и скрепить яйцом. Защипанные пельмени согнуть вдвое в виде ушек. Варить до готовности (15—20 мин). Подавать со сметаной.

500 г свежих грибов, 1—2 головки лука, 1 стакан сметаны, 1—2 яйца.

Пельмени из сушеных грибов. Сушеные грибы моют, вымачивают в течение 1,5—2 ч. Мелко рубят и обжаривают. Смешивают с обжаренным луком и получают фарш. Делают сочни из пресного теста, готовят пельмени, варят в подсоленной воде, откидывают на сито, обжаривают на сковородке. При подаче заливают сметаной.

100 г сухих грибов, 1,5 стакана муки, 3—4 луковицы и 1 яйцо для теста.

Пельмени из лисичек. Пельмени из лисичек отличаются большим содержанием микроэлементов и витаминов. По вкусовым качествам они также могут поспорить со многими грибами. Готовить их не сложно и это тоже надо учитывать. Достаточно порубить сечкой подготовленные грибы, поджарить в масле, потушить в сметане, добавить жареный лук — и фарш готов. Можно при-

ступить к изготовлению пельменей. Подают пельмени из лисичек со сметаной или с холодным молоком.

500 г лисичек, 1 стакан сметаны для тушения, соль, перец, 1—2 головки лука средней величины.

Пельмени из шампиньонов. Хорошо промытые, очищенные и пропущенные через мясорубку вместе с репчатым луком свежие шампиньоны тушат в сметане, слегка солят, перчат, перемешивают и готовят пельмени. Варят дважды по 5 мин с небольшими перерывами и добавлением холодной воды. Готовые пельмени подают с топленым маслом.

500 г свежих шампиньонов, 2 головки лука, перец, масло.

Пельмени из сыроежек. Скромная сыроежка в руках умелого кулинара и хорошей хозяйки может превратиться в блюдо высшего качества. Очищенные и хорошо промытые сыроежки измельчают на мясорубке вместе с репчатым луком, отваривают в небольшом количестве молока, солят и перемешивают. Приготовленные пельмени варят 7—8 мин и подают со сметаной.

500 г сыроежек, 2 головки репчатого лука, соль, 1 стакан сметаны, полстакана молока.

Пельмени из белых грибов. Эти грибы высокого качества и таких же пищевых достоинств, но не так часто бывают на столе и, вероятно, поэтому хорошо запоминаются блюда из них. Грибы крупно рубят, отваривают 5—10 мин, измельчают на мясорубке. Добавляют в полученный фарш отваренный рис или картофельное пюре. Все перемешивают, солят по вкусу и готовят пельмени. Подают со стаканом холодного молока.

500 г свежих белых грибов, 1 стакан отваренного риса, соль и 4—5 столовых ложек картофельного пюре.

ФАРШИ

Фарш для слоеных пирожков. Грибы шинкуют, лук режут кружочками, солят, заливают водой и тушат до готовности. Муку разводят отваром и приливают к грибам. Доводят до кипения, прибавляют сметану, желток и нагревают на слабом огне до загустения, не доводя до кипения. Добавляют рубленый укроп и начиняют пирожки.

500 г белых грибов, 50 г лука, 20 г жира, 30 г муки, 1 стакан сметаны, 1 яичный желток, перец, соль, укроп.

Фарш для пельменей из свежих грибов. Свежие гри-

бы режут мелкими кусочками, жарят на хорошо разогретой сковороде с большим количеством масла в течение 20 мин вместе с репчатым луком. Охлаждают, солят, перчат, добавляют зелень лука и укропа.

Фарш для пельменей из лисичек с чесноком. Лисички отваривают до полуготовности в подсоленной воде, мелко рубят сечкой, добавляют 2 дольки растертого чеснока. На 500 г лисичек добавляют 200 г мясного фарша, приготовленного на молоке, перемешивают и используют для приготовления пельменей.

Фарш из лисичек с томатной пастой. На 250 г свежих лисичек, тушеных с томатной пастой, добавляют 1 головку поджаренного лука, 1 ломтик пшеничной булки, размоченной в молоке. Доводят фарш до нужной густоты и используют для пирожков и пельменей.

Фарш грибной для овощей. Нарезать кусочками 250 г свежих грибов, потушить с луком, посолить, перемешать с размоченной булкой, добавить яйцо, молотый тмин и нарезанную зелень петрушки. Подавать с тушеными или свежими овощами.

НАЧИНКИ С ГРИБАМИ

Начинка для теста из свежих грибов. Очищенные и промытые грибы жарят 30 мин, добавляют пассерованный лук, соль и перец.

1 кг грибов, 250—300 г лука и 50 г масла.

Начинки для теста из сушеных грибов. Отобранные и промытые грибы вымачивают в воде 2 ч, затем варят до готовности, измельчают на мясорубке, добавляют рубленый пассерованный лук, соль, и тушат в масле 5—10 мин. Снимают с огня, добавляют взбитое яйцо и быстро перемешивают. Перед начинкой добавляют рубленое вареное яйцо.

100 г грибов, 300 г лука, 3 яйца, 100 г масла, соль, перец.

Начинка хлебная с яйцом и грибами. Для фарширования помидоров и кабачков очень хороша начинка хлебная с грибами. Готовить ее довольно легко. Нужно в кастрюле растопить 50 г масла, влить туда взбитые яйца (1—2 шт.), добавить натертый черствый пшеничный хлеб (100 г), 2 сырых яйца, сливки, мелко нарезанные отваренные грибы, зелень петрушки, растолченные орехи (30 г), соль. Всю массу хорошо перемешать в кастрюле и использовать для фарширования.

Начинка из грибов и капусты. Грибы, лук и капусту шинкуют, добавляют поджаренный лук, перемешивают и тушат. Перед окончанием тушения добавляют рубленое яйцо.

500 г свежих или 250 г соленых грибов, 1 головка лука, 500 г капусты, 2—3 столовые ложки жира, 1 вареное яйцо.

Начинка из свежих грибов (вариант). Отваренные в течение 20 мин грибы мелко шинкуют, жарят в масле, добавляют сметану и пассерованный лук, солят, закрывают посуду крышкой и тушат 15 мин.

С грибным соусом можно, не заметив съесть подошву от ботинка

Французская шутка

СОУСЫ ГРИБНЫЕ

Соус — это составная часть многих блюд. Он может изменить их вкусовые качества, повысить питательную ценность и сделать блюдо совершенно другим — более вкусным и полезным. Иными словами, из одного и того же продукта можно изготовить большое количество блюд разных по вкусу и качеству. Соус яично-масляный может обогатить блюдо белками, овощной — микроэлементами и витаминами и т. д. Количество соусов очень большое. Для их описания потребовались бы целые тома. Однако все разнообразие этих приправ можно свести к определенной простой классификации, если сказать, что любой соус состоит из 2 частей: основной и дополнительной.

В основную часть входит жидкость (мясной, рыбный или овощной бульон, молоко, сливки, масло с добавлением муки, крахмала и яиц). Эта часть составляет 70—90 % общей массы соуса. Вторая (меньшая) часть состоит из вкусовых, пряно-ароматических и красящих добавок. Эти добавки обычно вносят в основную часть непосредственно перед подачей к столу. Наиболее известными добавками в соус являются горчица, лук, грибы, маслины, хрен, томатная паста, пюре из яблок, слив и других фруктов, реже чеснок, красный и черный перец, укроп, петрушка. Не входит только уксус, который ухудшает и угрубляет вкусовые свойства соуса. Наиболее ценными, благородными являются холодные соусы. Они не теряют полезных свойств при термической обработке. Каждая хозяйка может выбрать для себя 1 или 2 более приемлемых соуса, может изменить их и сделать праздничными. Но можно пользоваться и готовыми соусами, имеющимися в продаже.

Здесь же мы дадим описание только некоторых соусов.

Соус грибной основной. Сушеные белые грибы зали-

вают водой и вымачивают 3—5 ч. Промывают и варят около 1,5 ч в воде, в которой они вымачивались. Пассерованную муку разводят грибным отваром, кипятят, процеживают. Репчатый лук пассеруют, добавляют к нему отваренные грибы, нарезанные соломкой, и продолжают пассеровать. Вводят в соус, кипятят 3—5 мин. Заправляют солью и перцем. Подают к крупяным и картофельным запеканкам и котлетам.

3 сушеных гриба, 2 луковицы среднего размера, 1—2 столовые ложки пшеничной муки, соль, перец по вкусу, 1—2 стакана грибного отвара.

Соус грибной с томатом. В готовый основной грибной соус вводят пассерованный томат-пюре и кипятят. Получается соус с другими вкусовыми качествами.

Соус на грибном бульоне (по старинной прописи). Поджаренную в масле пшеничную муку развести грибным бульоном, довести до кипения, добавить изюм и измельченный миндаль, сок половины лимона. Прокипятить, добавить сахар или сахарный сироп по вкусу. Подают к фаршированной репе.

50 г муки, 2 стакана грибного соуса, 1 столовая ложка изюма, 1 столовая ложка миндаля, 0,5 лимона, 1 столовая ложка сахара.

Соус матросский. Мелкие головки лука-сеянца слегка обжарить, положить в рыбный томатный соус и проварить 10—15 мин. Затем добавить отваренные и мелко нарезанные шампиньоны, сок граната и довести до кипения. После этого заправить килечным маслом, молотым черным перцем и солью. Подавать к вареной рыбе.

300 г томатного соуса, 70 г мелкого лука-сеянца, 70 г шампиньонов, 40 г сока граната, 50 г кильки и 20—30 г сливочного масла.

Соус красный с луком и грибами. В мелко порезанный пассерованный лук добавить рубленые отваренные сушеные грибы, перец горошком, лавровый лист и все это пассеровать 4—5 мин. Затем влить яблочный сок, довести до кипения и соединить с процеженным мясным красным соусом, добавить соль по вкусу и еще раз прокипятить 10—15 мин. Подавать к рыбе.

200 г красного мясного соуса, 80 г репчатого лука, 25 г сушеных белых грибов, 15—20 г сала, 25 г яблочного сока.

Соус белый с грибами и луком. Пассерованный нашинкованный лук соединить с мелко нарезанными вареными грибами и продолжать пассеровать еще

3—5 мин. Все это ввести в белый основной соус и проварить 10—15 мин. Готовый соус охладить до 60—75 °С и заправить маслом.

800 г белого основного соуса, 60 г свежих шампиньонов, 250 г репчатого лука, 60 г столового маргарина, 40 г пшеничной муки, 10 г сливочного масла, специи и соль.

Соус белый основной. Горячую белую пассеровку разводят горячим рыбным (или мясным) бульоном и вымешивают до однородной массы, доводят до кипения, добавляют мелко нарезанные корни и варят 25—30 мин. Процеживают, овощи протирают через дуршлаг. Готовый соус доводят до кипения, заправляют солью, лавровым листом, перцем (горошком). Хранят соус не более 2 ч.

Соус грибной диетический. Подсушенную муку растирают с маслом, разводят грибным бульоном и проваривают 15—20 мин. Солят, процеживают, добавляют вареные измельченные на мясорубке грибы, вареную морковь, доводят до кипения, добавляют масло, перемешивают и подают к крупяным блюдам и блюдам из вермишели на диеты 2, 9, 15.

Соус шампиньонный. Очищенные и промытые шампиньоны нарезать тонкими полосками и обжарить на масле до легкого подрумянивания. Добавить бульон и варить 5 мин. Добавить муку, перемешанную со сметаной и разведенную бульоном (1—2 столовые ложки), соединить с шампиньонами и, помешивая, довести до кипения. Заправить перцем, солью и зеленью петрушки. Подавать к мясным, рыбным, овощным и крупяным блюдам.

100 г шампиньонов, 20 г жира, 1 стакан бульона, 2 чайные ложки муки, 5 столовых ложек сметаны, перец, соль, зелень петрушки по вкусу.

Соус грибной с хреном. Грибы отварить, нашинковать, смешать с хреном и сметаной. Сверху посыпать измельченной зеленью укропа, лука или петрушки. Украсить ломтиками вареного яйца и листиками петрушки.

400 г отваренных грибов, 4 столовые ложки хрена, 1 стакан сметаны, 1—2 яйца, зелень лука, петрушки, соль, сахар, уксус по вкусу.

Соус из дождевиков. Промытые и мелко нарезанные дождевики варить 2 ч, отделить бульон и варить в нем поджаренную до коричнево-^ цвета муку 20 мин, доба-

вить измельченный и поджаренный лук, отваренные дождевики и прокипятить.

300 г свежих дождевиков, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, соль.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами. Мелко нарезанный и спассерованный лук смешать с нарезанной кубиками ветчиной (без жира) и прожарить 3—5 мин. Затем добавить измельченные ножом корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. Соединить с основным красным соусом и рублеными шампиньонами, довести до кипения, посолить, размешать и заправить маслом. Соус можно подавать к блюдам из кролика, зайца, баранины и свинины.

150 г ветчины, 3 головки лука, 100 г шампиньонов, 25 г масла и по вкусу корнишоны, каперсы и уксус.

Соус красный с луком и грибами (по-охотничьи). Отваренные и нашинкованные шампиньоны соединяют с пассерованным луком и продолжают пассеровать вместе с луком. Добавляют виноградный или яблочный сок и все проваривают 5 мин. Соединяют с готовым красным соусом и добавляют спассерованные томаты, соль, сахар, специи и варят 10—12 мин. Заправляют зеленью укропа, петрушки и сливочным маслом. Подают к блюдам из мяса, птицы и дичи.

700 г основного соуса, 200 г шампиньонов, 40 г сливочного масла для пассеровки и 25 г для заправки, 150 г томата-пюре, полстакана виноградного или яблочного сока, зелень петрушки, укропа, соль, сахар и специи по вкусу.

Соус красный с ветчиной и грибами (по-итальянски). Нашинкованный и спассерованный лук соединяют с отваренными и измельченными шампиньонами и мелкими кубиками ветчины. Смесь слегка пассеруют (5—10 мин), добавляют белое вино и проваривают 3—5 мин. После этого все соединяют с красным соусом, добавляют пассерованный томат-пюре, зелень петрушки и эстрагона. Еще проваривают 1—2 мин и подают к блюдам из жареного мяса, птицы и лесной дичи.

700 г основного красного соуса, 150 г томата-пюре, 100 г шампиньонов, 60 г ветчины, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 100 г белого вина, зелень петрушки, эстрагона, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Соус грибной для рыбных блюд. Сварить грибной бульон из 50 г сушеных грибов и 2 стаканов воды, соединить его с отваром корней пастернака, приготовленным из 1 стакана воды и 25 г корней пастернака, добавить 2 столовые ложки поджаренной на масле муки, 2 головки измельченного ножом репчатого лука. Варить все на малом огне 30 мин. После этого добавить вареные и нашинкованные соломкой грибы, заправить солью, сметаной и дать постоять 5—10 мин.

Соус грибной с укропом. Готовят так же, как и предыдущий, только вместо пастернака используют семена укропа.

Соус из белых грибов (по старинной прописи). В 1790 году в «Новейшей и полной поваренной книге» был опубликован рецепт соуса из белых грибов. Он интересен не только для истории кулинарии, но и для нашей практики: «Взять грибов белых, сварить и нарезать штуками, положить в оную кастрюлю луку с маслом, залить сливками и дать вскипеть. Потом положить зеленого луку, гвоздики и, уварив хорошенько, подать в соуснике на стол».

Соус из хмеля с грибами. В пассерованный лук положить измельченные грибы и жарить 5 мин. Добавить томатный соус и прокипятить 15 мин. После этого ввести отвар хмеля и белое вино. Заправить маслом, довести до кипения и подавать к жареному мясу.

200 г грибов, 2 головки лука, 4 столовые ложки томатного соуса, полстакана отвара хмеля (20 : 200) и 2 столовые ложки белого вина.

Соус с трюфелями. В готовый красный соус добавить сильно концентрированный бульон (фюме), влить отвар из трюфелей и, помешивая, добавить в эту смесь вскипяченную мадеру, положить мелко нарезанные трюфели и перемешать. Такой соус подают к фаршированным котлетам из домашней птицы и дичи, к котлетам по-киевски, паштетам и филе.

Соус луковый с грибами. Пассерованный репчатый лук соединить с вареными белыми грибами, нарезанными кусочками. Добавить перец-горошек, лавровый лист и все пассеровать 5—6 мин. После этого влить белое вино и уварить на $\frac{1}{3}$. Соединить с красным основным соусом, посолить по вкусу и варить 10—12 мин при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом. Подавать с овощами, рыбой и мясом.

700 г красного основного соуса, 50 г сливочного

масла, 300 г лука, 50 г белых сушеных грибов, 100 г белого виноградного вина, лавровый лист, перец-горошек.

Соус из сморчков. Хорошо промытые сморчки мелко нашинковать, проварить 15 мин в подсоленной воде. После этого воду слить, грибы промыть холодной водой и сложить в кастрюлю на растопленное масло, прожарить до готовности. В другой кастрюльке поджарить 1/3 столовой ложки муки с 1/2 столовой ложки масла, развести 2—3 стаканами бульона, варить до загустения. После этого добавить соль, мускатный орех, лимонный сок, 4 столовые ложки масла или 100 г сметаны, смешать со сморчками и прокипятить. Заправить зеленью петрушки и лимонным соком. Подавать к мясным блюдам.

Соус томатный с грибами. Соединить пассерованный репчатый лук с жареными шампиньонами, нарезанными тонкими ломтиками. Положить их в горячий томатный соус, влить белое вино, добавить перец-горошек, проварить смесь 10—12 мин. После этого добавить рубленый чеснок и заправить сливочным маслом. Подавать к мясным блюдам.

700 г томатного соуса, 70—80 г сливочного масла, 150 г шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, 150 г репчатого лука, 2 дольки чеснока, перец-горошек, соль.

Соус из шампиньонов по-французски. В небольшой кастрюльке размять 2 столовые ложки сливочного масла, прилить сок из половины лимона и добавить измельченные шампиньоны (200 г), тушить до мягкости. В другой кастрюльке вскипятить полстакана вина, 1 столовую ложку сливочного масла и 1 чайную ложку муки. Когда смесь прокипятится, соединить содержимое первой и второй кастрюль. Подавать к мясным блюдам с овощным гарниром.

Соус грибной для картофельных и манных котлет. Поджаренную муку развести грибным бульоном, проварить 10 мин, добавить вареные нашинкованные грибы, жареный лук, соль и молотый перец.

2 стакана грибного бульона, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 5—6 грибов, соль, перец.

Соус из свежих грибов к мясным блюдам. Хорошо вымытые грибы мелко режут ножом, укладывают в кастрюлю, солят, добавляют масло и жарят 20—30 мин. Отдельно берут 2 стакана кипящего бульона и разводят

в нем 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку масла. Размешивают до загустения, соединяют с грибами, солят по вкусу, прибавляют перец и заливают стаканом сметаны. Размешивают, дают прокипеть и выливают в соусник. Подают к мясным жареным и вареным блюдам.

Соус грибной с тмином (по-уральски). Свежие грибы промыть и порезать ножом. Отварить без соли, залить грибным отваром, заправленным поджаренной мукой и пассерованным луком, посолить по вкусу и прокипятить.

200 г грибов, 1 стакан грибного отвара, 50 г лука, соль.

Соус с соком шампиньонов. Мелко нашинкованный лук залить на 2 мин кипятком, откинуть на сито, положить в кастрюлю, добавить растопленное масло и пассеровать на слабом огне, чтобы не изменился цвет. После этого лук протереть через сито, добавить красный основной соус, перец-горошек, соль и сок шампиньонов. Прокипятить 5 мин. Подавать к жареной телятине, лангету и другим мясным изделиям.

1 стакан сока шампиньонов, 1—2 головки лука, соль, перец.

Соус грибной кисло-сладкий. В грибной соус добавляют хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре и кипятят 10—12 мин. По вкусу добавляют уксус. Подают к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля и крупяным запеканкам. Количество изюма, чернослива и сахара подбирают по вкусу.

Соус с шампиньонами и помидорами. Измельченные ножом и обжаренные шампиньоны соединить с пассерованным луком, добавить ломтики помидоров, влить белое вино и потушить в закрытой посуде 15 мин. После этого добавить красный основной соус и прокипятить 5 мин. В готовый соус положить рубленую зелень, соль, листики эстрагона. Перемешать и заправить маслом.

500 г шампиньонов, 3 головки лука, 3 помидора, соль, зелень.

Соус грибной холодный. Отваренные сухие грибы, лук и яблоко мелко нашинковать и смешать с заправкой. Посыпать измельченной зеленью и подавать к холодным закускам, отварному картофелю и различным кашам.

400 г отваренных грибов, 2 головки лука, 1 яблоко

и стакан сметаны, зелень петрушки, сельдерея, соль, сахар, уксус, горчица по вкусу. Заправку готовят из сметаны, в которую добавляют соль, сахар, уксус и горчицу.

Соус томатный с грибами (вариант). Этот соус довольно легко готовить, а вкусовые его качества высокие и поэтому он используется часто. Берут готовый томатный соус, добавляют в него пассерованный лук и мелко нарезанные грибы, варят 10—12 мин. Добавляют растертый с солью чеснок, вливают прокипяченное виноградное вино и заправляют жиром.

500 г томатного соуса, 3 головки репчатого лука, 5—6 шампиньонов, 20 г столового маргарина, полстакана белого сухого вина, 3—4 зубчика чеснока, 30 г сливочного масла, специи, соль.

Соус томатный русский. Готовят из хрящей рыб осетровых пород, белых свежих грибов, нарезанных ломтиками после отваривания, моркови, петрушки, репчатого лука и соленых огурцов. Морковь и петрушку отваривают. Добавляют каперсы и маслины без косточек. В смесь добавляют томатный соус, прогревают 10—15 мин и подают к отварной рыбе.

200 г томатного соуса, 20 г моркови, 15 г петрушки, 10 г лука, 20 г соленых огурцов, 5 г хрящей осетровых рыб, 30 г белых грибов, 20 г маслин и 10 г каперсов.

Соус сметанный с грибами. Если в готовый сметанный соус ввести пассерованный лук и измельченные свежие грибы, обжаренные в масле, проварить 5—10 мин и заправить перцем, то мы получим соус с высокими вкусовыми качествами. Технология его приготовления не сложна, и вы можете подать его на праздничный стол.

4 стакана сметанного соуса, 2 головки репчатого лука, 60 г белых грибов, 15 г масла, специи и соль.

Соус диетический с грибами. Подсушенную муку растирают с маслом, разводят грибным бульоном и варят 10—15 мин. Процеживают, солят, добавляют протертые отваренные грибы. Заправляют маслом и подают на диеты 2, 8, 9, 15.

4 стакана грибного бульона, 40 г сливочного масла, 30—40 г пшеничной муки, 30 г сушеных грибов.

Соус грибной для картофельных котлет и запеканой. Сушеные грибы тщательно промывают и варят 2 ч без соли. Измельчают и соединяют с грибным отваром, заправленным пассерованной мукой. Добавляют мелко

нарезанный пассерованный лук. Солят и дают прокипеть 2—3 мин.

100 г сухих грибов, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука.

Соус татарский. Яичные желтки тщательно растирают с готовой горчицей, добавляют растительное масло, мелко нарезанные корнишоны, зелень, грибы, сахар и соль.

250 г растительного масла, 150 г маринованных грибов, 3 столовые ложки готовой горчицы, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, 2 вареных желтка, соль и сахар по вкусу.

Соус грибной по-монастырски. Возьмите 1 столовую ложку гречневой муки, 1 столовую ложку сухого грибного порошка, 1 столовую ложку муки из сушеных листьев крапивы, 1 стакан отвара пшеничных отрубей. Все перемешайте и прокипятите 10—15 мин. Добавьте маринованных корнишонов, нарезанных кусочками и зеленых маринованных семян настурции.

Соус из грибов для мясных котлет. Белые грибы отварить и мелко нарезать ножом. Поджарить в кастрюле в жирном бульоне. Добавить пассерованный лук, посолить, поперчить и добавить ложку сметаны. Довести до кипения и подавать с мясными котлетами.

300 г белых грибов, 1—2 стакана мясного бульона, 1—2 головки репчатого лука, 1—2 столовые ложки сметаны, специи по вкусу.

Соус из боровиков. Промытые и вымоченные сушеные грибы варить на слабом огне до мягкости. Добавить головку лука, разрезанную на 2 части. Грибы измельчить. Лук вынуть из бульона. Пассерованную в масле муку разбавить грибным бульоном, добавить измельченные грибы и варить 5 мин. Посолить по вкусу, заправить сметаной и прогреть.

4 сушеных боровика, 2 стакана воды (или бульона), 1 столовая ложка пшеничной муки, 4 столовые ложки сметаны, сачь.

Соус лимонный с грибами с каперсами. Взбитое яйцо соединить со сливками, добавить лимонную цедру, поставить на водяную баню и взбивать до загустения. После этого заправить лимонным соком и солью. Добавить отваренные вместе с каперсами шампиньоны, довести до кипения.

100 г шампиньонов, 200 г сливок, 2—3 яйца, 1 небольшой лимон, 25 каперсов.

Соус грибной с маслинами. Обжаренную в масле муку соединить с рыбным бульоном и прокипятить 8—10 мин. Добавить измельченные маслины и маринованные грибы, нарезанные тонкими полосками, прогреть. Заправить лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и укропа. Подавать к отварной рыбе (залить на тарелке).

2 стакана рыбного бульона, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, 0—60 г маслин, 70 г маринованных грибов, половина лимона, соль.

Соус грибной с чесноком. В отваренные свежие шампиньоны, нарезанные полосками, добавить чеснок, растерты] с солью и растительным маслом. Добавить яблочного уксуса, размешать и подавать к мясным и овощным котлетам, к холодному отварному мясу и жареной печени.

200 г грибов, 80 г подсолнечного масла, 25 г чеснока, яблочный уксус, соль по вкусу.

Соус из сушеных опят. Промытые сушеные грибы отварить и мелко порубить ножом или сечкой. Бульон отцедить и развести им поджаренную муку. Проварить 15—20 мин. Нашинкованный лук поджарить на масле, добавить к нему подготовленные грибы, еще раз прожарить и переложить в соус. Посолить по вкусу. Подавать к картофельным котлетам, запеканкам и использовать как основу для приготовления других соусов.

50 г сушеных опят, 1 столовая ложка муки, 70—80 г репчатого лука, 2 столовые ложки масла, 2 стакана грибного бульона.

Соус из свежих опят. Осенние опята особенно хороши в соусе. Их можно отварить и порубить или измельчить на мясорубке. После этого слегка обжарить. Добавить пассерованные лук и муку, заправить маслом и солью, залить овощным или мясным бульоном, прокипятить — и соус готов к употреблению.

400 г свежих опят, 1 головка лука, 20—30 г масла, 1 — 2 стакана бульона.

Соус грибной со сливками. К основному грибному соусу добавить сливки, прокипятить 5—7 мин, заправить сливочным маслом. Подавать к мясным и овощным блюдам.

2 стакана грибного соуса, 100 г сливок, 15 г сливочного масла.

Соус из вешенок. Промытые вешенки отварить и порубить. Соединить с прожаренной мукой и развести

грибным отваром. Перец, соль, лавровый лист добавить по вкусу и еще раз прокипятить. Такой соус отличается высокими вкусовыми качествами, прост в приготовлении

500 г свежих грибов, 2—3 столовые ложки муки, 2—3 стакана грибного отвара.

Соус из вешенок и папоротника-орляка. К готовому соусу из вешенок добавляют измельченный и отваренные соленым папоротник-орляк.

500 г соуса из вешенок, 100 г отваренного папоротника-орляка. Соус используют в качестве приправы к мясным, рыбным, крупяным и овощным блюдам.

Соус грибной с морковью. Поджаренную пшеничную муку соединить с грибным бульоном (отваром), размешать до однородной массы, прокипятить 10—15 мин, добавить пассерованный лук, вареную нарубленную кусочками морковь, нарезанные полосками отваренные грибы, лавровый лист и 5—6 горошин черного перца. Посолить и снова прокипятить 8—10 мин. Добавить сметану (100 г на 300 г соуса) и довести до кипения.

1 л соуса, 800 г грибного бульона, 30 г сухих грибов, 40 г муки, 40 г жира, 250 г репчатого лука, 25 г сливочного масла, 100 г моркови.

Соус из свежих сыроежек. Очищенные свежие сыроежки порубить и отварить. В грибном отваре развести поджаренную муку и соединить с грибами. Добавить соль, перец, лавровый лист, обжаренный лук и прокипятить в течение 5—7 мин.

500 г сыроежек, 2 столовые ложки муки, 2 стакана грибного отвара и 2 головки лука

Соус из рыжиков со сметаной. Промытые рыжики порезать ножом, отварить в подсоленной воде в течение 5—7 мин, соединить со сметаной и довести до кипения. Получится один из наиболее вкусных соусов.

400 г рыжиков, 2 стакана свежей сметаны. Специи в этот соус не добавляют, чтобы не заглушить и не исказить вкусовые качества рыжиков. Соль допускается в небольшом количестве.

Соус грибной по-венгерски. Промытые и измельченные грибы потушить со сливочным маслом. Бульон заправить прогретой мукой, прибавить соль и перец, прокипятить. Добавить 2—3 растертых желтка, 100—200 г сметаны, 1—2 столовые ложки лимонного сока.

Перемешать с грибным соусом. Для окраски соуса прибавить жженный сахар.

500 г свежих грибов, 2 столовые ложки муки, 2—3 желтка, 1 стакан сметаны, 1—2 столовые ложки лимонного сока.

Соус грибной с помидорами (вариант). Свежие помидоры нарезать кусочками, залить куриным бульоном, добавить нашинкованный лук, корень петрушки, лавровый лист, перец и варить 30—40 мин. После этого добавить основной грибной соус, прокипятить, процедить и протереть через сито. Влить яблочный кислый сок, довести до кипения. Заправить сливочным маслом. Подают такой соус к отварному мясу, овощам и птице.

На 400 г грибного соуса: 200 г свежих помидоров, 1 стакан куриного бульона, 25 г репчатого лука, 15 г корня петрушки, 50 г яблочного сока, 20 г сливочного масла, 1 г перца горошком и 1 лавровый листик.

Соус из соленых лисичек. Лисички представляют большую ценность по содержанию микроэлемента цинка и поэтому соус из них полезен для взрослых и детей. Грибы сначала вымачивают в холодной воде, чтобы меньше было в них соли, затем рубят их ножом или сечкой, заливают бульоном (любым), добавляют поджаренную муку и пассерованный лук. Доводят до кипения — и соус готов.

2 стакана соленых грибов, 2—3 стакана бульона, 2—3 столовые ложки муки, 1 головка репчатого лука, соль и пряности по вкусу.

Соус из лисичек (вариант). Промытые свежие лисички измельчают на мясорубке, добавляют молоко, доводят до кипения, прибавляют сливочное масло и кипятят 10—15 мин.

300 г лисичек, 2 столовые ложки муки, 1—2 стакана молока, 20—30 г сливочного масла.

Соус из грибного порошка. Грибной порошок считается универсальным продуктом для приготовления различных блюд и приправ. Из него можно довольно быстро приготовить и соус. Для этого достаточно взять прожаренную муку, развести ее бульоном (мясным, грибным, овощным), добавить сухой грибной порошок, соль, перец, лавровый лист, прокипятить 15—20 мин.

1 стакан грибного порошка, 4 столовые ложки пшеничной муки, 3—4 стакана бульона, соль, перец, лавровый лист.

Соус грибной с маринованной настурцией. Возьмите 2 стакана вареных сыроежек, добавьте к ним 3—4 столовые ложки зеленых плодов настурции и 1 столовую ложку толокна. Залейте 2 стаканами воды, прокипятите смесь в течение 20—30 мин, и получится простой и вкусный соус, обладающий еще и диетическими свойствами (диета 10).

Соус грибной с цветочными почками одуванчика. Очищенные, промытые, измельченные и отваренные шампиньоны залить грибным отваром, прибавить прокаленное толокно и маринованные цветочные почки одуванчика, перемешать. Прокипятить в течение 15—20 мин, добавить сливочное масло и использовать для рыбных, мясных и крупяных блюд.

300 г шампиньонов, 1—2 столовые ложки маринованных цветочных почек одуванчика, 1—2 столовые ложки толокна, 20—30 г сливочного масла, 1—2 стакана грибного отвара, соль, специи.

Соус грибной белый (основной). Муку прогревают на сковороде, не допуская подрумянивания. Разводят грибным бульоном, тщательно размешивают, солят, кипятят 10 мин, добавляют измельченные отварные грибы и пассерованный лук.

50 г грибов, 1 головка лука, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла.

Соус из грибов и сыра. Сыр натирают на терке, смешивают с измельченными грибами, добавляют измельченный зеленый лук и выдерживают в холодильнике 40—50 мин.

100 г плавленого сыра, 200 г сметаны, 100 г белых грибов, 50 г зеленого лука, соль, перец по вкусу.

Приготовление грибного порошка для соусов. В домашних условиях порошок из грибов можно приготовить не только из губчатых, но и из пластинчатых (сыроежек, лисичек, опят). Грибы сначала нужно провялить на солнце, потом подсушить на плите и в печи. Высушенные грибы размолоть в кофемолке или растолочь в ступке. Затем просеять через сито. Хранить грибные порошки следует в закрытых банках, молочных бутылках, бумажных плотных пакетах в сухом и прохладном месте. Перед использованием для соуса порошок заливают теплой водой и оставляют для намокания на 25—30 мин. После этого его проваривают еще 20 мин. Порошки пригодны не только для соусов, но и для заправки супов.

ВНИМАНИЮ ЧИТАТЕЛЕЙ
ПРЕДЛАГАЕТСЯ

750 РЕЦЕПТОВ ГРИБНОЙ КУЛИНАРИИ:
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА, ЗАКУСКИ,
БУТЕРБРОДЫ, ПИРОГИ, ПЕЛЬМЕНИ,
ФАРШИ, НАЧИНКИ С ГРИБАМИ, СОУСЫ,
ПРИПРАВЫ. РЕЦЕПТЫ - НА ЛЮБОЙ
ВКУС, ПРИЧЕМ ЛИШЬ НЕКОТОРЫЕ ИЗ
НИХ ТРЕБУЮТ РАЗНООБРАЗНЫХ ПРО-
ДУКТОВ И ПРИПРАВ, БОЛЬШИНСТВО ЖЕ
ПРОСТЫ И ДОСТУПНЫ.

